Une histoire
de la
Bière
en bande dessinée
Boisson préférée du monde de 7000 ans av. J.-C
à la révolution de la brasserie artisanale actuelle

Jungle

La boisson la plus consommée au monde, depuis 7000 ans avant J.-C jusqu'à la révolution de la brasserie artisanale actuelle

Texte : *Jonathan Hennessey and Mike Smith*
Dessin : *Aaron McConnell*

Adaptation française : *Basile Béguerie*

Jungle

Introduction — La boisson préférée de l'humanité 1

Chapitre Un — La bière du Vieux Monde 11

Chapitre Deux — Le brassage 33

Chapitre Trois — Moyen Âge et bière médiévale 50
Découvrez la bière : Lambic 60
Découvrez la bière : Dubbel trappiste 65

Chapitre Quatre — La révolution du houblon : la bière devient une marchandise 69
Découvrez la bière : Bock 83

Chapitre Cinq — Un empire et une industrie : la bière voit grand 85
Découvrez la bière : Porter 94
Découvrez la bière : India pale ale 97

Chapitre Six — La science et la politique transforment la bière. Pour le mieux ? 100
Découvrez la bière : Pilsner 108

Chapitre Sept — Le blues de la prohibition et de l'homogénéisation : la bière s'évente 118
Découvrez la bière : American Lager 135

Chapitre Huit — Boire sur les épaules des géants : la bière de nos jours 138
Découvrez la bière : American Pale Ale 146
Découvrez la bière : La blanche belge (witbier) 157

Remerciements 171

Introduction
LA BOISSON PRÉFÉRÉE DE L'HUMANITÉ
B-DEEP!
HMMM PMMF ?
Hé, mec fo ke tu m appel. Ça va v rmt se faire !

ATTENDS. T'ES EN TRAIN DE ME DIRE QUE JONAS ET OLIVER SONT EN VILLE ? EN CE MOMENT ?!?
JONAS A EU UNE MISSION SURPRISE AU BOULOT. OLIVER ÉTAIT JUSTE DE PASSAGE... MAIS IL A EU UN RETARD MONSTRE À L'AÉROPORT. IL M'A SUPPLIÉ DE VENIR LE SAUVER.
MAIS ATTENDS. Y A MIEUX !
PHSS-THUCK!

TU TE SOUVIENS QUE JOEL SUIVAIT À LA TRACE CETTE BLOGUEUSE/CHEF SUR QUI IL AVAIT FLASHÉ ?
OUAIS ?
EH BEN. COUP DE FOUDRE IMMÉDIAT ET ILS VIENNENT DE SE FIANCER ! IL L'A AMENÉE CHEZ LUI POUR LA PRÉSENTER À LA FAMILLE !

QUOI ?! JE... WOW ! C'EST... TELLEMENT LE GENRE DE TRUCS QUI ARRIVENT À JOEL.
BREF, C'EST L'OCCASION... DONC ON SE RETROUVE TOUS CHEZ GINA DÈS QUE POSSIBLE.
TU PEUX PRENDRE DE LA BIÈRE EN PASSANT ?

EH, MEC. PAS CELLE QUE TU BOIS D'HABITUDE.
T'AS UN NOUVEL APPART, UN NOUVEAU JOB... SECOUE-TOI UN PEU. IL EST TEMPS D'ESSAYER DE NOUVELLES CHOSES.

LA FEMME DE JOEL EST COPROPRIÉTAIRE D'UN RESTAURANT À SAN FRANCISCO. TU VOIS ? DONC ESSAYONS DE FAIRE UNE BONNE PREMIÈRE IMPRESSION.
OUAIS OK. JE SAIS OÙ ALLER.

AH !

BEERS

PALE ALE SPECIAL

BON DIEU... !
PAR OÙ COMMENCER ?
BEER OF THE WORLD

"LAMBIC" ?
"BITTER" ?
"KÖLSCH" ?
"PORTER" ?

BONJOUR, JE PEUX VOUS AIDER ?
OUAIS. QUESTION IDIOTE MAIS...
QU'EST-CE QUE VOUS AVEZ DE BON ?

DE LA BIÈRE.
VOILÀ CE QUE J'AI DE BON !

AUCUNE AUTRE BOISSON NE SUSCITE AUTANT DE PASSION QUE LA BIÈRE.

À TRAVERS LE MONDE ENTIER, LES GENS CONSOMMENT PLUS DE BIÈRE QUE DE CAFÉ, DE VIN ET MÊME DE COCA-COLA.

NESLÉ NILO

NESLÉ NILO

NESCOLA

LA BIÈRE EST LA BOISSON PAR EXCELLENCE.

ELLE TIRE TRÈS PROBABLEMENT SON NOM DU LATIN *BIBERE*, QUI VEUT DIRE " BOIRE ".

BIBERE

LA BIÈRE EST DONC **SYNONYME** DE **L'ACTE DE BOIRE** LUI-MÊME !

CERTAINS NE VOIENT DANS LA BIÈRE QU'UN SIMPLE PRODUIT DE CONSOMMATION PARMI D'AUTRES.

MAIS NE VOUS Y TROMPEZ PAS...

LA BIÈRE N'EST PAS SEULEMENT PARTOUT

... ELLE EST AUSSI MILLÉNAIRE.

Cette tablette détaille les rations de bière distribuées aux ouvriers d'un temple. Sumer antique 3 300-3 100 avant J.-C.

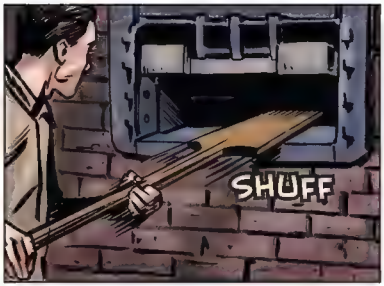
ET ELLE A JOUÉ UN RÔLE BIEN PLUS VITAL DANS L'HISTOIRE DE L'HUMANITÉ QUE L'ON NE POURRAIT LE CROIRE.

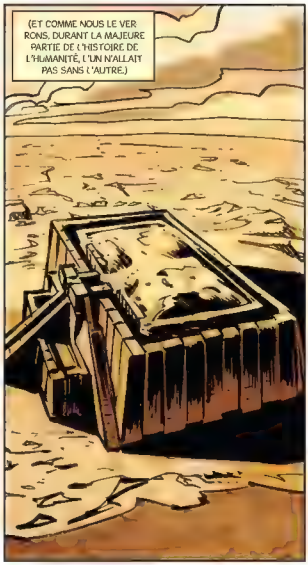
DE NOS JOURS, NOUS AVONS TENDANCE À NE LA CONSIDÉRER QU'EN TANT QUE BOISSON POUR LE PLAISIR...

...COMME QUELQUE CHOSE QUI ACCOMPAGNERAIT LA NOURRITURE.

MAIS DURANT DES SIÈCLES, LA BIÈRE ÉTAIT DE LA NOURRITURE.

RÉFLÉCHISSEZ-Y UN MOMENT : DES CÉRÉALES, DE LA LEVURE, DE L'EAU.





BAYEUX TAPESTRY, CIRCA 1070 AD

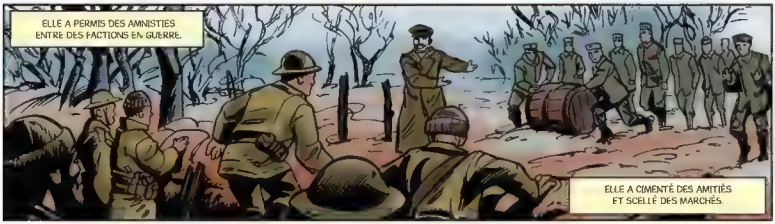
LA BIÈRE A LITTÉRALEMENT PERMIS À L'HUMANITÉ DE SURVIVRE...

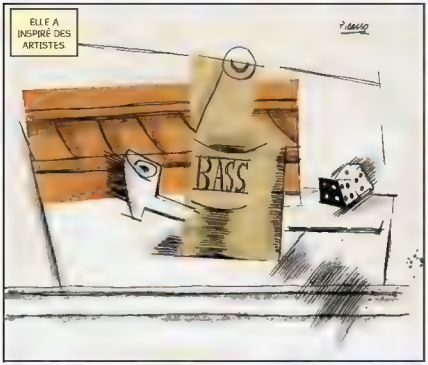
... ET DE PROSPÉRER.

LE JARDIN DE LA BIÈRE À MUNICH, 1884, PAR LE PEINTRE JUIF ALLEMAND MAX LIEBERMANN

LE POÈTE ANGLAIS JOHN TAYLOR, 1637

RITUEL MÉDICINAL SANGOMA, ACCOMPAGNÉ PAR UNE BIÈRE ZOULOU TRADITIONNELLE AU SORGHO. L'UTSHWALA, AFRIQUE DU SUD.





PIPE, BOUTEILLE DE BASS, 1913-1914, PABLO PICASSO

CETTE HISTOIRE EST AVANT TOUT LA NÔTRE.

LA BIÈRE A TOUJOURS ÉTÉ LA BOISSON DU PEUPLE.

ELLE A INFLUENCÉ ET A ÉTÉ INFLUENCÉE PAR CHACUNE DES NOMBREUSES CULTURES QUI LA CHÉRISSENT.

LA BIÈRE REFLÈTE CE QU'IL Y A DE GÉNIAL EN NOUS...

AINSI QUE...

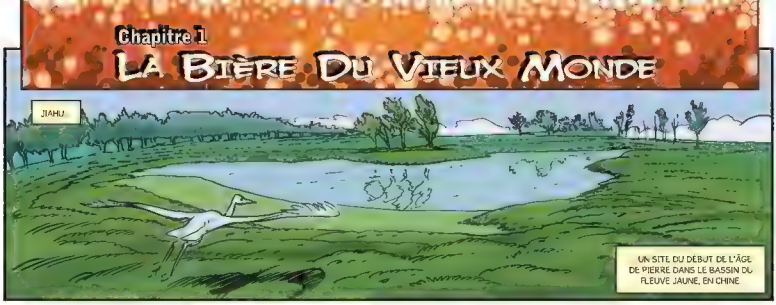
NOS FAILLES.

L'HISTOIRE DE LA BIÈRE EST FAITE D'AMOUR, DE GUERRE, DE FAMILLE, DE FANATISME, DE SCIENCE, DE SUPERSTITION, DE VOL, DE RIVALITÉ, DE LIBERTÉ, DE TYRANNIE...

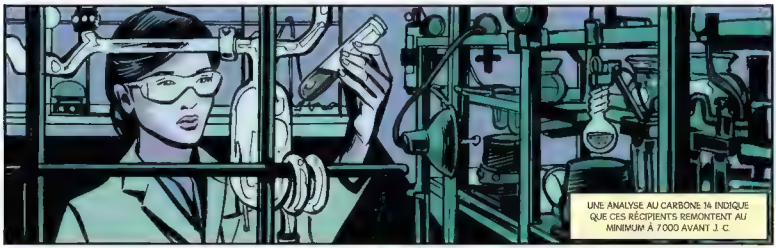
... DE LA RAISON LA PLUS FROIDE ET DES DÉBAUCHES LES PLUS JOYEUSES.

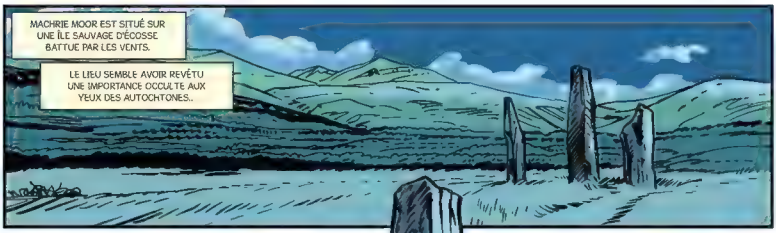
BIEN QU'ON NE PUISSE PAS DATER PRÉCISÉMENT SON ORIGINE, DES PREUVES SCIENTIFIQUES INDIQUENT QUE LA BIÈRE EST APPARUE IL Y A AU MOINS 9 000 ANS.

Chapitre 1
La Bière Du Vieux Monde



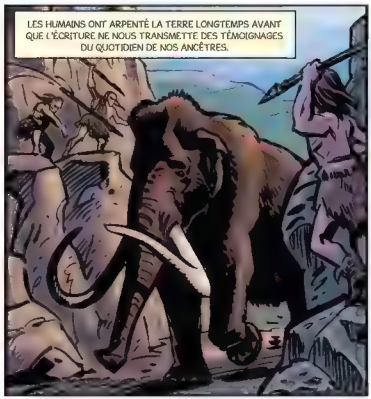
*DANS LA CATÉGORIE "BIÈRE DE SPÉCIALITÉ"





TOUT COMME LA FAMEUSE STONEHENGE, ON PRÉSUME QUE CES ARTEFACTS SERVAIENT UN CULTE PAÏEN MYSTIQUE AUJOURD'HUI OUBLIÉ

IL SEMBLERAIT QUE L'ART ET LA SCIENCE DU BRASSAGE AIENT ÉMERGÉ DE TOUS LES COINS DU MONDE INDÉPENDAMMENT
LA BIÈRE DE JIAHU N'EST PEUT ÉTRE PAS LA PLUS ANCIENNE BIÈRE DU MONDE, MAIS SIMPLEMENT LA PLUS ANCIENNE À AVOIR ÉTÉ DÉCOUVERTE


LES HUMAINS ONT ARPENTÉ LA TERRE LONGTEMPS AVANT QUE L'ÉCRITURE NE NOUS TRANSMETTE DES TÉMOIGNAGES DU QUOTIDIEN DE NOS ANCÊTRES.

CETTE PÉRIODE SILENCIEUSE ET QUELQUE PEU FLOUE NE NOUS A LAISSÉ QUE DES VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES, TELS DES OUTILS ET DES TESSONS DE CÉRAMIQUE.

LORSQU'IL S'AGIT DE CONNAÎTRE LES VÉRITABLES ORIGINES DE LA BIÈRE.
CRACK!

NOUS N'AVONS QUE DES PIÈCES ISOLÉES DE PUZZLE QU'IL NOUS FAUT RECOLLER.
?

CEPENDANT, CES PIÈCES DE PUZZLE SONT AUSSI INTRIGANTES QUE PROBLÉMATIQUES. POURQUOI ?
LES POTERIES PEUVENT PRÉSERVER À MERVEILLE DES TRACES DE LIQUIDE...
... ET LAISSER AINSI DES INDICES PROMETTEURS POUR LES SCIENTIFIQUES D'AUJOURD'HUI.
MAIS LA POTERIE EN ELLE-MÊME EST UNE TECHNOLOGIE CONSIDÉRABLEMENT AVANCÉE.
... DONT L'INVENTION REMONTE À 20 000 ANS, EN CHINE.
LA TOUTE PREMIÈRE BIÈRE A PROBABLEMENT ÉTÉ BRASSÉE DANS UN CONTENANT ORGANIQUE, COMME UNE PEAU D'ANIMAL, OU UN RÉCIPIENT EN BOIS. DE TELS MATÉRIAUX SE SERAIENT NATURELLEMENT DÉGRADÉS BIEN AVANT QUE LES ARCHÉOLOGUES PUISSENT LES DÉCOUVRIR, NE LAISSANT AINSI AUCUNE TRACE VÉRIFIABLE
NOUS NE CONNAISSONS DONC PAS – ET NOUS NE LE POURRONS PROBABLEMENT JAMAIS – TOUS LES DÉTAILS DE LA GENÈSE DE LA BIÈRE.
MAIS NOUS SAVONS AU MOINS CECI : AUX ALENTOURS DE 9 000 ANS AVANT J.-C., L'HUMANITÉ A CONNU UN PAS DE GÉANT AVEC L'INVENTION DE L'AGRICULTURE.

HAMEAU NÉOLITHIQUE DE CATAL HÖYÜK, TURQUIE.

DE VASTES GROUPES D'HOMMES DE L'ÂGE DE PIERRE ONT ABANDONNÉ LE MODE DE VIE DE CHASSEUR-CUEILLEUR POUR APPRENDRE À CULTIVER DES CHAMPS.
BIÈRE
ONT-ILS ÉTÉ POUSSÉS PAR LA FAIM ?
NOURRITURE
OU BIEN PAR LA SOIF ?

IL SE POURRAIT BIEN QUE L'HUMANITÉ, DANS SON DÉSIR IMPÉTUEUX DE BIÈRE, AIT FAIT DU BRASSAGE LA RAISON PREMIÈRE DE L'AGRICULTURE.
VOICI CE QUI VIENT SOUTENIR CETTE HYPOTHÈSE :
INGRÉDIENTS : ORGE MONDÉ, ÉPEAUTRE, GRAINES DE CAREX, ENGRAIN, TUBERCULES DIVERS

BIEN AVANT QUE LES HUMAINS COMPRENNENT COMMENT, PAR LEUR LABEUR, FAIRE SORTIR DES CULTURES DU SOL ...
... ILS POUVAIENT DÉJÀ MANGER BON NOMBRE DE CÉRÉALES.

RÉCOLTÉS EN : SYRIE, IRAN, IRAK, JORDANIE, ÉGYPTE, PALESTINE, ISRAËL
DES VERSIONS SAUVAGES DE CES PLANTES ÉTAIENT RÉPANDUES AU PROCHE-ORIENT.

ELLES ÉTAIENT TRÈS PRISÉES, CAR RICHES EN CALORIES.
ET C'EST À TRAVERS LA CONSOMMATION PARTICULIÈRE DE CES CÉRÉALES QU'EST PROBABLEMENT NÉE LA TOUTE PREMIÈRE BIÈRE...

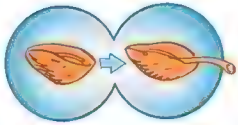
... NAISSANCE TOUTE ACCIDENTELLE, BIEN SÛR !

EN TOUTE PROBABILITÉ, LORSQUE LES HOMMES PRÉHISTORIQUES AMASSAIENT DE L'ORGE SAUVAGE OU DU BLÉ, ILS NE FABRIQUAIENT PAS DU PAIN MAIS DU GRUAU...

C'EST-À-DIRE DU GRAIN RAMOLLI DANS DE L'EAU.

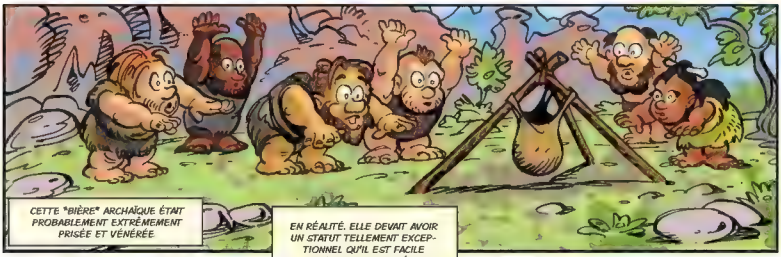
SOUS LES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES DU PROCHE-ORIENT, LES GRAINS POUVAIENT ALORS GERMER ASSEZ VITE.

DU GRUAU OUBLIÉ OU MAL CONSERVÉ POUVAIT ATTIRER DES CHAMPIGNONS MICROSCOPIQUES.



CE QUI INITIAIT LE PROCESSUS DE FERMENTATION.

(POUR APPROFONDIR CET ASPECT, RENDEZ-VOUS AU CHAPITRE 2.)



MAIS QUE SE PASSERAIT-IL SI LA SOURCE DE CES CÉRÉALES SAUVAGES VENAIT À SE TARIR ?
UNE SÉCHERESSE. UNE PERTE DE TERRITOIRE AU PROFIT D'UNE TRIBU RIVALE. UN INCENDIE. UN PARASITE OU UNE INFESTATION D'INSECTES... AUTANT DE RISQUES POTENTIELS.
SI LA BIÈRE FABRIQUÉE À PARTIR DE GRAINS SAUVAGES AVAIT GAGNÉ UNE PLACE D'HONNEUR AU SEIN DE LA CULTURE DE LA TRIBU .
... LA MOINDRE PÉNURIE POUVAIT MENER À UNE CRISE DE SOCIÉTÉ. UN SÉISME EXISTENTIEL.
CES BUVEURS PRÉHISTORIQUES EN VOULAIENT PLUS...
... ET S'EMPLOYAIENT D'ARRACHE-PIED DANS CE SENS.
K-PLOW!!
ET N'ÉTANT PAS MOINS INTELLIGENTS QUE NOUS AUJOURD'HUI...

LES PEUPLES PRIMITIFS AURAIENT DÉPLOYÉ DES TRÉSORS D'INGÉNIOSITÉ DANS LEUR QUÊTE DE BIÈRE.

ON SUPPOSE QU'ILS ONT EXPÉRIMENTÉ LA CULTURE DE TOUTES LES CÉRÉALES SAUVAGES SUR LESQUELLES ILS PARVENAIENT À METTRE LA MAIN. ET QU'ILS SONT PARVENUS À LEURS FINS À FORCE D'ESSAIS SUR L'ORGE ET LE BLÉ.

IL Y A CEPENDANT DE SOLIDES ARGUMENTS QUI VIENNENT INFIRMER LA "THÉORIE DE LA BIÈRE" PAR EXEMPLE. NOUS SAVONS QU'IL AURAIT ÉTÉ EXTRÊMEMENT DIFFICILE DE CHAUFFER ET DE CONSERVER DU GRAIN EN FERMENTATION SANS DES RÉCIPIENTS EN CÉRAMIQUE, UNE TECHNOLOGIE APPARUE BIEN PLUS TARD.

TEL UN PAYSAGE VOILÉ PAR UNE TEMPÊTE DE SABLE, LE LOINTAIN PASSÉ NOUS APPARAÎT SOUVENT OBSCUR.

UNE TRACE ARCHÉOLOGIQUE DE LA PREMIÈRE BIÈRE EST PROBABLEMENT UN SAINT GRAAL À JAMAIS INTROUVABLE.

MAIS À MESURE QUE NOUS PROGRESSONS À TRAVERS LES VENTS DU TEMPS...

... DES PREUVES ÉCRITES FONT LEUR APPARITION ET DISSIPENT QUELQUE PEU LE VOILE.

NOS ANCÊTRES ONT ÉCRIT À PROPOS DE LA BIÈRE ET ONT CRÉÉ DES ŒUVRES D'ART GRÂCE À ELLE

DE L'EAU ET DU GRAIN QUI S'ALLIENT POUR ALTÉRER NOTRE ÉTAT, ET NOUS POUSSER MÊME JUSQU'À L'EXTASE ? NOUS SAVONS QUE CELA APPARAISSAIT COMME UN MIRACLE AUX YEUX DES PEUPLES DE L'ANCIEN MONDE... COMME L'ŒUVRE DES DIEUX.

EN SUMER, ON TENAIT UNE CRÉATURE CÉLESTE POUR RESPONSABLE DE CETTE TRANSFORMATION :

NINKASI

SON NOM SIGNIFIE "TOI QUI REMPLIS TANT MA BOUCHE", ET GRÂCE À SES ADORATEURS, NOUS AVONS AUJOURD'HUI UNE IDÉE ASSEZ PRÉCISE DU PROCESSUS DE BRASSAGE À CETTE ÉPOQUE

LES ARCHÉOLOGUES TRAVAILLANT DANS CE QUI EST AUJOURD'HUI L'IRAK ONT DÉTERRÉ DES TABLETTES EN ARGILE SUR LESQUELLES EST GRAVÉE "L'ODE À NINKASI" BIEN QUE LE SUPPORT REMONTE À 1800 AVANT J.-C., L'ODE EST SANS DOUTE BIEN PLUS ANCIENNE.

EN PLUS DE CHANTER LES LOUANGES DE LA DÉESSE DU BRASSAGE, LE TEXTE VA CURIEUSEMENT PLUS LOIN. ON TROUVE, ENCODÉE DANS SES VERS, UNE AUTHENTIQUE RECETTE MILLÉNAIRE DE BIÈRE !

"NINKASI, TU ES CELLE QUI PÉTRIT LA PÂTE ET QUI [AVEC] UNE GRANDE PELLE, LA MÉLANGE DANS UN TROU AVEC LE BAPPIR ET LE MIEL [DE DATTES]"

CE VERS EN PARTICULIER EST CAPITAL.

LE BAPPIR SUMÉRIEN ÉTAIT UN PAIN CUIT À BASE DE FARINE D'ORGE. LE PAIN ÉTAIT ENSUITE MIS À TREMPER DANS UNE AMPHORE AVEC DE L'EAU ET D'AUTRES INGRÉDIENTS, AFIN QU'IL FERMENTE.

C'EST LA MÉTHODE PAR LAQUELLE LA BIÈRE AURAIT ÉTÉ FABRIQUÉE PENDANT DES MILLÉNAIRES...

... GROSSO MODO EN JETANT DU PAIN DANS DE L'EAU !

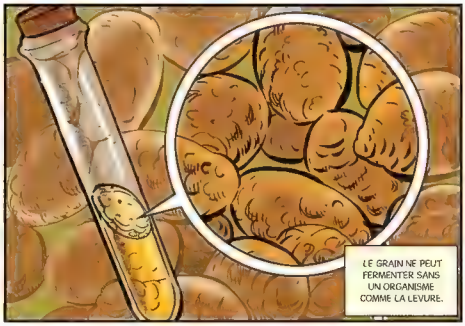
CETTE TECHNIQUE – UN TEMPS À LA POINTE DU PROGRÈS – A ÉTÉ ABANDONNÉE. IL Y A BIEN LONGTEMPS. MAIS LE KVAS, UNE BOISSON FERMENTÉE POPULAIRE EN RUSSIE ET EN EUROPE DE L'EST, EST TOUJOURS PRODUIT EN FAISANT FERMENTER DU PAIN DE SEIGLE DANS DE L'EAU.

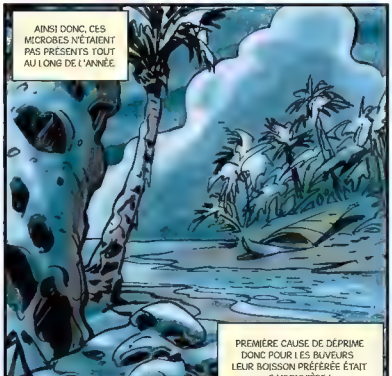
L'ECCLÉSIASTE, UN LIVRE DE LA TRADITION HÉBRAÏQUE DATANT DU IIIe SIÈCLE APRÈS J.-C., CONTIENT UN PASSAGE POUVANT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE DESCRIPTION DE CE MODE DE BRASSAGE IMMÉMORIAL.

"JETTE TON PAIN SUR LA FACE DES EAUX, CAR AVEC LE TEMPS TU RETROUVERAS [DE LA BIÈRE]."

L'AVANTAGE MAJEUR D'UTILISER DU PAIN COMME INGRÉDIENT PRINCIPAL POUR FAIRE DE LA BIÈRE EST QUE LA BIERE PEUT AINSI ÊTRE STOCKÉE.

LE BAPPIR N'ÉTAIT PAS VRAIMENT CONSOMMÉ EN TANT QUE PAIN. IL ÉTAIT PLUTÔT UTILISÉ COMME "MATRICE" À LA FOIS POUR FAIRE DE LA BIÈRE ET POUR FAIRE DAVANTAGE DE BAPPIR. DE LA MÊME FAÇON QU'ON SE SERT DE LEVAIN DE NOS JOURS POUR PRODUIRE PAIN ET YAOURTS.



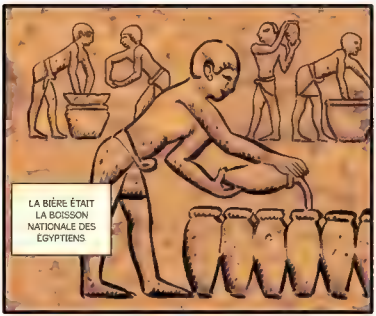


IMAGINEZ-VOUS DEVOIR REPRÉNDRE À ZÉRO LE PROCESSUS ENTIER DE BRASSAGE CHAQUE WEEK-END OÙ IL VOUS PRÉND L'ENVIE DE VOUS JETTER UN GODET !

EN ASIE DU SUD ET DE L'EST, COMME NOUS L'AVONS VU AVEC L'EXEMPLE DE JIAHU
LA BIÈRE ÉTAIT FAITE À PARTIR DE RIZ.
LA BIÈRE DE RIZ A UN DEGRÉ D'ALCOOL EMPÊCHE PLUS ÉLEVÉ.
COMME L'ALCOOL EMPÊCHE LA PROLIFÉRATION DE MICROBES INDÉSIRABLES, LES BIÈRES ANTIQUES DE CHINE, D'INDE ET DU BANGLADESH SE CONSERVAIENT PLUS LONGTEMPS.
DURANT LA DYNASTIE TANG (907 BIB AVANT J. C.), LES BRASSEURS ONT MÊME APPRIS À FAIRE BOUILLIR LEUR PRODUCTION ET À SCELLER LES POTS AVEC DE LA CIRE D'ABEILLE. CETTE PROTOPASTEURISATION ET CETTE "MISE EN BOUTEILLE" PERMETTAIENT AUX BIÈRES DE RIZ D'ÊTRE CONSOMMABLES DURANT UN AN, VOIRE PLUS.
NINKASI, TU ES CELLE QUI FAIT COULER LA BIÈRE FILTRÉE DE LA GRANDE CUVE, PAREIL AU COURS DU TIGRE ET DE L'EUPHRATE
SI VOUS JETEZ UN ŒIL AU RÉCIPIENT DE NINKASI, VOUS REMARQUEZ UNE AUTRE PARTICULARITÉ DE LA BIÈRE ANTIQUE :
ELLE ÉTAIT BUE À TRAVERS DES "PAILLES" DES TUBES FAITS D'OS, D'ARGILE, DE ROSEAUX OU MÊME POUR LES PLUS RICHES, DE MÉTAUX PRÉCIEUX.
LES BIÈRES SUMÉRIENNES, COMME LES AUTRES DE L'ÉPOQUE, ÉTAIENT VISQUEUSES ET RICHES EN MORCEAUX. ELLES CONTENAIENT DES BOUTS DE PAIN DÉTREMPÉS ET PARFOIS MÊME DES GRAINS OU DES ÉPIS D'ORGE ! LA BOISSON DEVAIT ÊTRE FILTRÉE AVANT DE POUVOIR ÊTRE DÉGUSTÉE.

UN AUTRE AVANTAGE NON NÉGLIGEABLE DES PAILLES : ELLES PERMETTAIENT AUX BUVEURS DE NE PAS RETROUVER D'INSECTES SUR LEUR LANGUE...

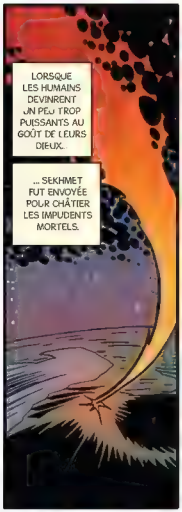
EN PARTICULIER LA NUIT !

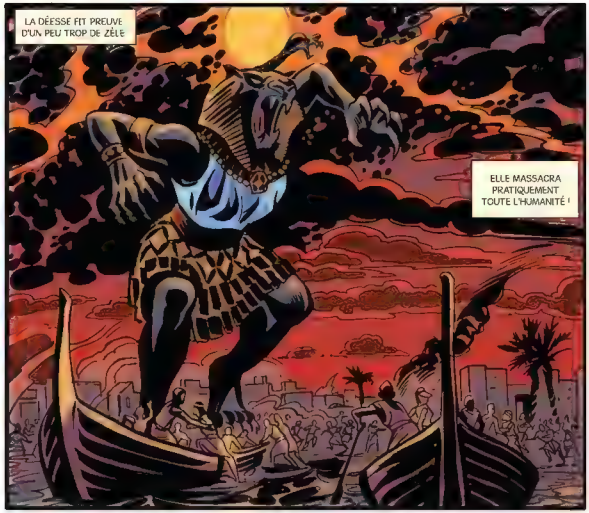

LA BIÈRE ÉTAIT LA BOISSON NATIONALE DES ÉGYPTIENS.

LA PLUS ANCIENNE BRASSERIE DÉCOUVERTE JUSQU'À PRÉSENT SE TROUVE À HIÉRAKONPOLIS, ET EST ESTIMÉE DATÉE DE 3500 À 3400 AVANT J.-C.

LES ÉGYPTIENS DE L'ANTIQUITÉ REMERCIAIENT OSIRIS POUR AVOIR APPORTÉ LA CIVILISATION SUR TERRE...
ET LA TECHNIQUE DU BRASSAGE DE LA BIÈRE

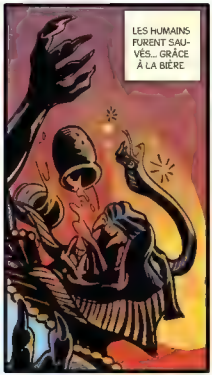
UNE AUTRE DIVINITÉ DE LEUR PANTHÉON ÉTAIT LA FÉROCE DÉESSE SEKHMET, À LA TÊTE DE LIONNE.

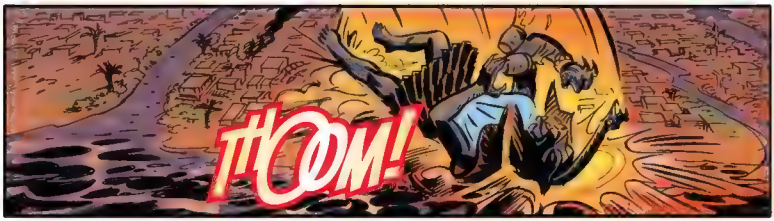

LORSQUE LES HUMAINS DEVINRENT UN PEU TROP PUISSANTS AU GOÛT DE LEURS DIEUX,
... SEKHMET FUT ENVOYÉE POUR CHÂTIER LES IMPUDENTS MORTELS.


LA DÉESSE FIT PREUVE D'UN PEU TROP DE ZÈLE
ELLE MASSACRA PRATIQUEMENT TOUTE L'HUMANITÉ !

7 000 AMPHORES DE BIÈRE FURENT BRASSÉES ET TEINTES EN ROUGE POUR APPARAÎTRE COMME LE SANG HUMAIN DONT SEKHMET RAFFOLAIT

POUR FAIRE COURT, ELLE FINIT PAR ÊTRE TELLEMENT IVRE QU'ELLE NE PUT ACHEVER L'HUMANITÉ

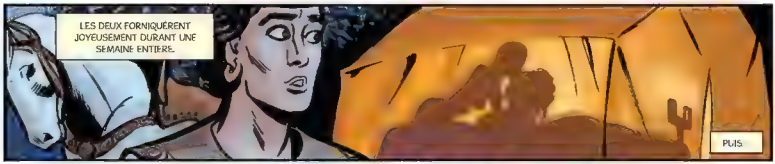

LES HUMAINS FURENT SAUVÉS... GRÂCE À LA BIÈRE


THOM!

DES HIÉROGLYPHES NOUS ONT APPRIS QUE LES OUVRIERS QUI ONT ÉRIGÉ LES PYRAMIDES (NOTAMMENT LA GRANDE PYRAMIDE DE GIZEH, CONSTRUITE AUX ALENTOURS DE 2500 AVANT J.-C.) ÉTAIENT PAYÉS EN BIÈRE
LA BIÈRE ÉTAIT UN TROIS EN UN : NOURRITURE, BOISSON ET RÉCOMPENSE.
L'ARCHÉOLOGUE PATRICK MCGOVERN AFFIRME QUE SI VOUS ÉTIEZ UN PHARAON EN MAL DE PYRAMIDES ET QUE VOTRE RÉSERVE DE BIÈRE TOMBAIT À SEC,
... VOUS VOUS RETROUVIEZ AVEC UNE RÉVOLTE SUR LES BRAS.
SANS LA PRÉSENCE DE LA BIÈRE, CES MERVEILLES DE L'HUMANITÉ N'AURAIENT PEUT-ÊTRE PAS PU ÊTRE MENÉES À TERME.
L'ÉPOPÉE DE GILGAMESH EST L'UNE DES PLUS ANCIENNES HISTOIRES ÉCRITES DE L'HUMANITÉ.
ON ÉVALUE L'ÉPOQUE DE SA CRÉATION À 1700 AVANT J.-C. MÊME SI ELLE S'INSPIRE DE SOURCES PLUS ANCIENNES.
DANS UN PASSAGE, UNE DÉESSE RECRÉE UN HOMME PRIMORDIAL, SEMBLABLE À L'ADAM DE LA BIBLE.
ENKIDU POSSÈDE UNE FORCE SURHUMAINE, MAIS IL SE COMPORTE COMME UN ANIMAL.

UN HOMME SANS PAREIL RÔDE DANS LES PÂTURAGES.
IL EST FORT COMME UNE ÉTOILE DANS LE CIEL
ENKIDU REPRÉSENTAIT UNE MENACE POUR LE SOUVERAIN EN PLACE.

LE ROI DÉPÊCHA SHAMHAT, UNE INTRIGANTE, POUR SÉDUIRE ENKIDU


LES DEUX FORNIQUÈRENT JOYEUSEMENT DURANT UNE SEMAINE ENTIÈRE.
PUIS

"ILS LE MENÈRENT À LEUR TABLE. ILS PLACÈRENT PAIN ET BIÈRE FACE À LUI. SHAMHAT LUI DIT :"
"SERS-TOI, ENKIDU."
"VOICI DE LA NOURRITURE. NOUS, HUMAINS, MANGEONS ET BUVONS CECI."
"ENKIDU... BUT SEPT PICHETS DE BIÈRE. SON CŒUR DEVINT LÉGER ET SON VISAGE S'ÉCLAIRA ET IL CHANTA DE JOIE."
FAIRE L'AMOUR, MANGER DU PAIN ET BOIRE DE LA BIÈRE. À TRAVERS CES ACTES, ENKIDU DEVIENT "PLEINEMENT HUMAIN." EN D'AUTRES TERMES, BOIRE DE LA BIÈRE ÉTAIT DÉJÀ CONSIDÉRÉ COMME L'ACTIVITÉ LA PLUS HUMAINE QUI SOIT.

SHAMHAT, NINKASI, SEKHMET
. CE N'EST PAS POUR RIEN QUE CES FIGURES FÉMININES NE CESSENT D'APPARAÎTRE DANS LES RÉCITS ANTIQUES SUR LA BIÈRE.

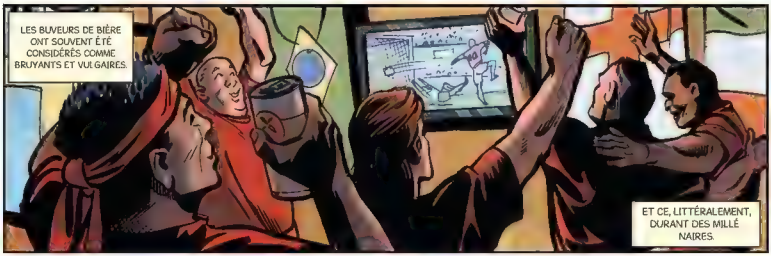
DURANT PRATIQUEMENT TOUTE L'HISTOIRE DE LA BIÈRE, LE BRASSAGE ET LE SERVICE ONT ÉTÉ QUASIMENT L'APANAGE EXCLUSIF DES FEMMES !
LE BRASSAGE ÉTAIT RÉALISÉ DANS LA CUISINE - LE DOMAINE DES FEMMES, TRADITIONNELLEMENT.

LA BIÈRE A ÉGALEMENT UNE VALEUR NOURRICIÈRE AU MÊME TITRE QUE LE LAIT MATERNEL.

ET C'EST POUR CETTE RAISON PRÉCISE QU'À TRAVERS LE MONDE ENTIER ON CONTINUE D'UTILISER L'IMAGE DE FEMMES À LA POITRINE GÉNÉREUSE POUR VENDRE DE LA BIÈRE
POUR LA PREMIÈRE FOIS EN INDE, APRÈS LA LONDON PILSNER... LA LONDON LIGHT, LA BIÈRE MINCEUR.
London Light

LE MOT HÉBREU *SHEKAR* - DÉRIVÉ DU BABYLONIEN *SHIKARU*, QUI SIGNIFIE "BIÈRE" APPARAÎT À DE NOMBREUSES REPRISES DANS LA BIBLE.

DANS LE LIVRE DES NOMBRES, YAHVÉ DIT À MOÏSE QUE LES ENFANTS D'ISRAËL DOIVENT SACRIFIER DEUX QUARTS DE BIERE PAR JOUR À LEUR DIEU
"C'est dans le lieu saint que tu feras la libation de [bière] à l'Éternel."



IL EST FORT POSSIBLE QUE LES NOMBREUX UNIVERSITAIRES QUI ONT TRAVAILLÉ SUR DES TRADUCTIONS SUCCESSIVES DE LA BIBLE EN AIENT RETIRÉ TOUTE MENTION DE LA BIÈRE...

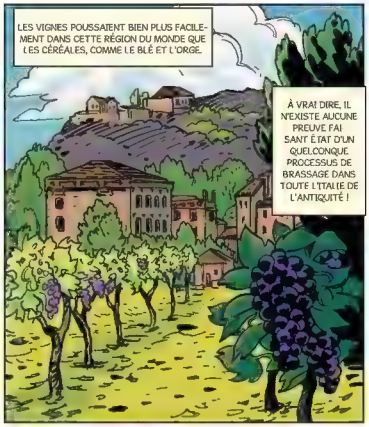
. MALGRÉ L'ABONDANCE DE PREUVES ATTESTANT DE L'IMPORTANCE DE LA BOISSON EN CES TEMPS BIBLIQUES.

POURQUOI CETTE CABALE ANTIBIÈRE ?

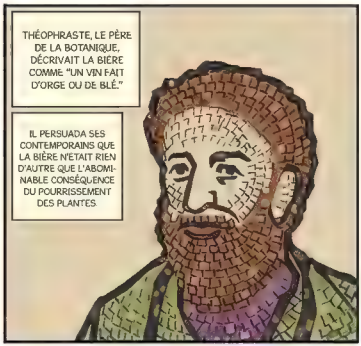
IL EST FORT PROBABLE QUE LES ÉLITES OCCIDENTALES AIENT HÉRITÉ D'UN PRÉJUGÉ ENVERS LA BIÈRE DE LA PART DES MÊMES PEUPLES QUI NOUS ONT TRANSMIS TOUS NOS BEAUX IDÉAUX EN MATIÈRE DE VÉRITÉ, DE JUSTICE ET DE SOPHISTICATION :

LES GRECS ET LES ROMAINS.

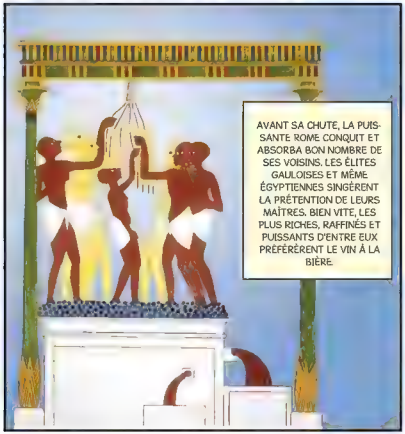
LES CITOYENS DE LA ROME ET DE LA GRÈCE ANTIQUES ÉTAIENT DES DISCIPLES CONVAINCUS DU VIN...
... PAS DE LA BIÈRE.


LES VIGNES POUSSAIENT BIEN PLUS FACILEMENT DANS CETTE RÉGION DU MONDE QUE LES CÉRÉALES, COMME LE BLÉ ET L'ORGE.
À VRAI DIRE, IL N'EXISTE AUCUNE PREUVE FAISANT ÉTAT D'UN QUELCONQUE PROCESSUS DE BRASSAGE DANS TOUTE L'ITALIE DE L'ANTIQUITÉ !

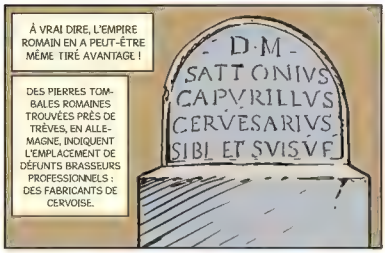
DE PLUS, LA GRÈCE (ET ROME DES SIÈCLES PLUS TARD) ÉTAIT CERCLÉE PAR DES PEUPLADES HOSTILES ET BUVEUSES DE BIÈRE.
LES GRECS ONT BAPTISÉ CES BUVEURS DE BIÈRE LES BARBARES. PARMI EUX, LES THRACES, LES SCYTHES, LES IBÈRES ET LES CELTES.
"TOUTES CES RACES BELLIQUEUSES..."
COMME DISAIT PLATON
ET C'EST AINSI QUE LES GRECS SE MIRENT À CONSIDÉRER LA CONSOMMATION DE BIÈRE COMME BARBARE.
LE DRAMATURGE ESCHYLE ÉCRIVIT L'HISTOIRE DE LYCURGUE DE THRACE, "LE ROI DES BARBARES", QUI TUAIT LES DISCIPLES DE DIONYSOS, LE DIEU DU VIN.
EN GUISE DE CHÂTIMENT, SOUS LA PLUME D'ESCHYLE, LYCURGUE FUT RENDU AVEUGLE PAR LES DIEUX AVANT D'ÊTRE MASSACRÉ



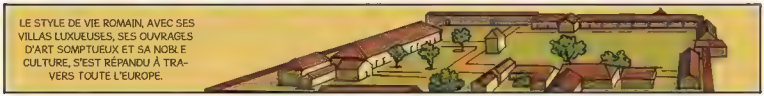
CURIEUSEMENT, CÉSAR CONSIDÉRAIT QUE LES BARBARES LES PLUS BRAVES ÉTAIENT LES BRIGES, C'EST À DIRE UN PEUPLE [illegible] À [illegible] NOM [illegible] ANCÊTRES DES MAÎTRES DE GUERRE ALLEMANDS.

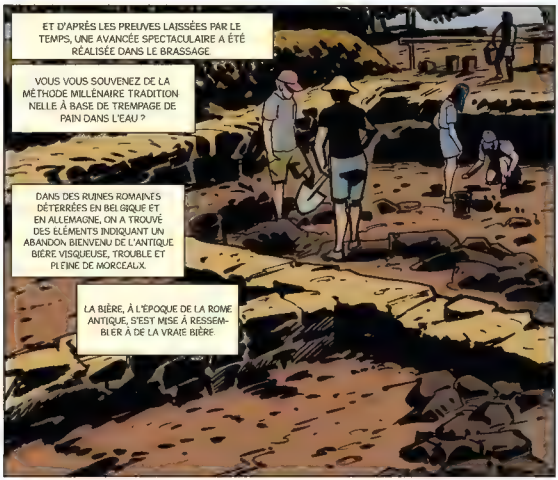


LES MANIÈRES D'AMATEURS DE BIÈRE DE CES FÉDÉRATI-MERCENAIRES ÉTRANGERS– ÉTAIENT TOLÉRÉES SANS PROBLÈME.


À VRAI DIRE, L'EMPIRE ROMAIN EN A PEUT-ÊTRE MÊME TIRÉ AVANTAGE !
DES PIERRES TOMBALES ROMAINES TROUVÉES PRÈS DE TRÈVES, EN ALLEMAGNE, INDIQUENT L'EMPLACEMENT DE DÉFUNTS BRASSEURS PROFESSIONNELS : DES FABRICANTS DE CERVOISE.
D·M·
SATTONIVS
CAPVRILLVS
CERVESARIVS
SIBI ET SVISVE

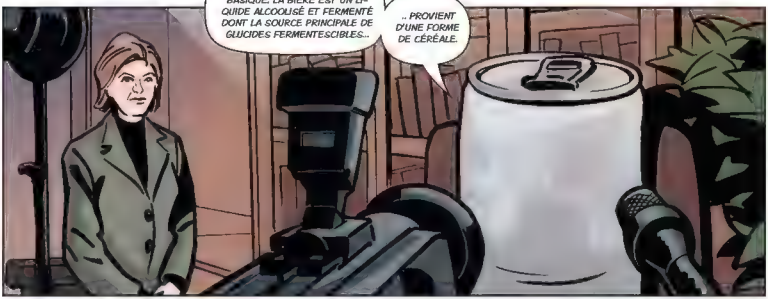
ET MÊME DES ROMAINS, ÉPARPILLÉS AUX QUATRE COINS DE L'EMPIRE, LÀ OÙ LES VIGNES NE POUVAIENT POUSSER, ONT PEUT-ÊTRE OUBLIÉ LEURS PRÉJUGÉS ET BU DE LA BIÈRE.


LE STYLE DE VIE ROMAIN, AVEC SES VILLAS LUXUEUSES, SES OUVRAGES D'ART SOMPTUEUX ET SA NOBLE CULTURE, S'EST RÉPANDU À TRAVERS TOUTE L'EUROPE.


ET D'APRÈS LES PREUVES LAISSÉES PAR LE TEMPS, UNE AVANCÉE SPECTACULAIRE A ÉTÉ RÉALISÉE DANS LE BRASSAGE.
VOUS VOUS SOUVENEZ DE LA MÉTHODE MILLÉNAIRE TRADITIONNELLE À BASE DE TREMPAGE DE PAIN DANS L'EAU ?
DANS DES RUINES ROMAINES DÉTERRÉES EN BELGIQUE ET EN ALLEMAGNE, ON A TROUVÉ DES ÉLÉMENTS INDIQUANT UN ABANDON. BIENVENU DE L'ANTIQUE BIÈRE VISQUEUSE, TROUBLE ET PLEINE DE MORCEAUX.
LA BIÈRE, À L'ÉPOQUE DE LA ROME ANTIQUE, S'EST MISE À RESSEMBLER À DE LA VRAIE BIÈRE

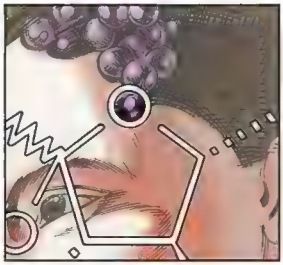
MAIS SI LES TECHNIQUES ET LE PRODUIT DU BRASSAGE PEUVENT VARIER À CE POINT ET RESTER, MALGRÉ TOUT DANS UNE CERTAINE MESURE, LA MÊME CHOSE, NOUS DEVONS NOUS POSER CETTE QUESTION.
COMMENT FAIT-ON RÉELLEMENT DE LA BIÈRE ? ET QU'EST-CE QUE LA BIÈRE, AU JUSTE ?
BIÈRE

Chapitre 2
LE BRASSAGE
QU'EST CE QUE LA BIERE, AU JUSTE ?

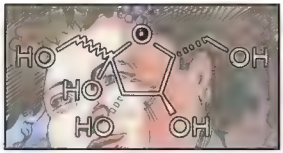

DANS SA DÉFINITION LA PLUS BASIQUE, LA BIÈRE EST UN LIQUIDE ALCOOLISÉ ET FERMENTÉ DONT LA SOURCE PRINCIPALE DE GLUCIDES FERMENTESCIBLES...
... PROVIENT D'UNE FORME DE CÉRÉALE.

POUR LA PLUPART DES BIÈRES QUE NOUS CONNAISSONS, CETTE CÉRÉALE EST...
... L'ORGE !

PRENEZ D'AUTRES BOISSONS FERMENTÉES, COMME LE VIN, LE CIDRE, L'HYDROMEL*, OU ENCORE LE KÉFIR OU LE KOUMIS**.

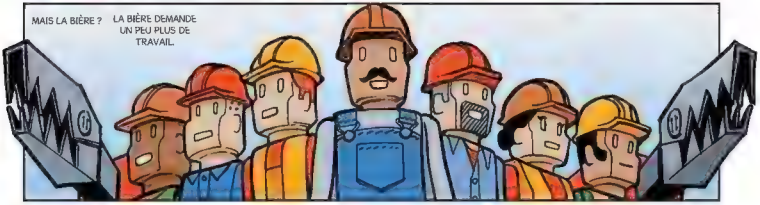


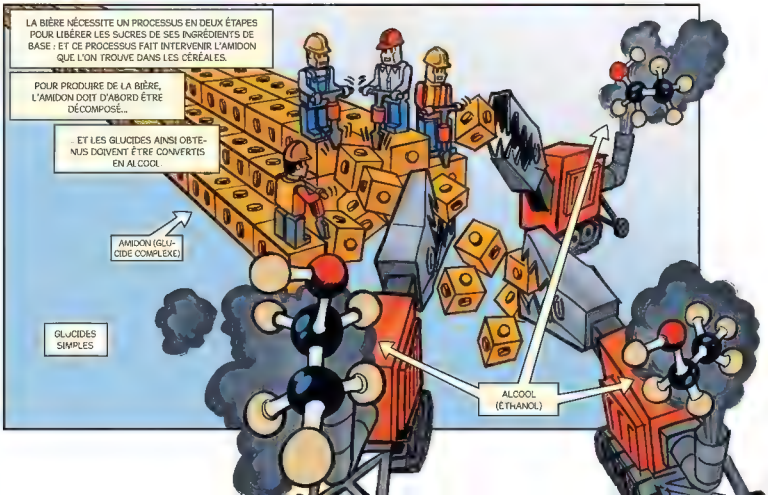
LES INGRÉDIENTS DE BASE DE CES BREUVAGES – DU JUS DE FRUIT, DU MIEL, DU LAIT – RENFERMENT DÉJÀ DES SUCRES FERMENTESCIBLES.

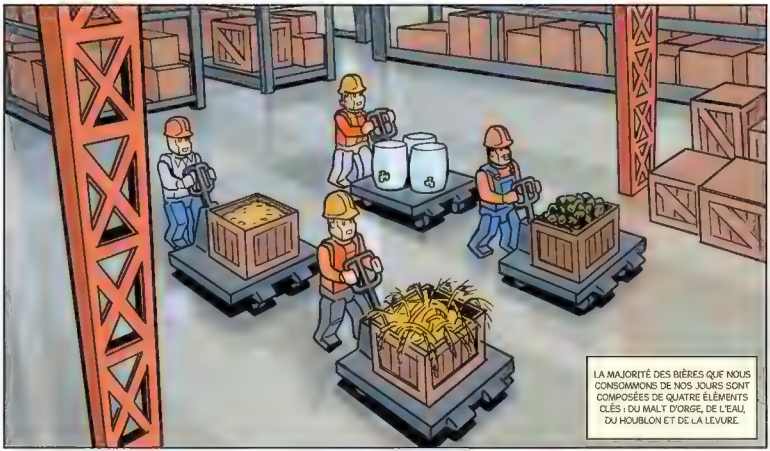


*UNE BOISSON ALCOOLISÉE À BASE DE MIEL ET D'EAU. ** UNE BOISSON ALCOOLISÉE À BASE DE LAIT.

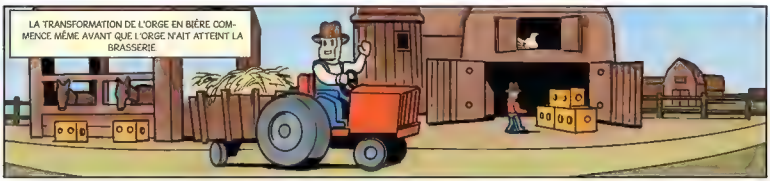
FRUCTOSE

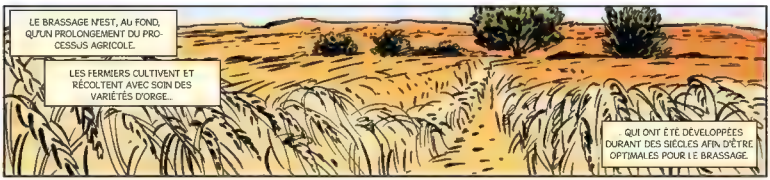





LA MAJORITÉ DES BIÈRES QUE NOUS CONSOMMONS DE NOS JOURS SONT COMPOSÉES DE QUATRE ÉLÉMENTS CLÉS : DU MALT D'ORGE, DE L'EAU, DU HOUBLON ET DE LA LEVURE.

UNE BRASSERIE EST EN RÉALITÉ UNE USINE À EXTRAIRE LES SUCRES DE L'ORGE, POUR ENSUITE LE FAIRE BOUILLIR AVEC DU HOUBLON AMER EN LAISSANT LA LEVURE CONSOMMER CES SUCRES.
TOY SALE
BREWERY
ACTION PLAYSET


LA TRANSFORMATION DE L'ORGE EN BIÈRE COMMENCE MÊME AVANT QUE L'ORGE N'AIT ATTEINT LA BRASSERIE.


LE BRASSAGE N'EST, AU FOND, QU'UN PROLONGEMENT DU PROCESSUS AGRICOLE.
LES FERMIERS CULTIVENT ET RÉCOLTENT AVEC SOIN DES VARIÉTÉS D'ORGE...
... QUI ONT ÉTÉ DÉVELOPPÉES DURANT DES SIÈCLES AFIN D'ÊTRE OPTIMALES POUR LE BRASSAGE.

L'ÉTAPE SUIVANTE DU PROCESSUS EST LE DOMAINE DU MALTEUR.

LE MALTEUR EST CHARGÉ DE PRÉPARER L'ORGE RÉCOLTÉE POUR LE BRASSAGE.

LE DR E. G. BEAVEN (1857-1941), MALTEUR DE RÉNOM.

ENTREPOSÉE DANS LA MALTERIE, L'ORGE PEUT GERMER.

DANS LA GRAINE, PROTÉGÉE PAR LE TÉGUMENT, UNE ENVELOPPE ROBUSTE, SE TROUVE UN EMBRYON. EMBRYON QUI SERT À DONNER NAISSANCE À UN NOUVEAU BRIN D'ORGE.

LORSQUE LA GERMINATION COMMENCE, CE FUTUR BRIN D'ORGE COMMENCE À POUSSER.

POUR CE FAIRE, LA PLANTE A BESOIN DE NUTRIMENTS. ET MÈRE NATURE A PENSÉ À TOUT.

POUSSE

NOURRIT

ON TROUVE DANS LE TÉGUMENT, JUSTE À CÔTÉ DE L'EMBRYON, UNE RÉSERVE NUTRITIVE RICHE EN AMIDON : L'ALBUMEN. L'AMIDON PERMET À LA POUSSE D'ORGE DE SE DÉVELOPPER JUSQU'À L'APPARITION DE "FEUILLES" OU BARBES. PASSÉ CE CAP, L'APPORT NUTRITIONNEL S'EFFECTUE À TRAVERS LA PHOTOSYNTHÈSE.

L'AMIDON EST UNE RESSOURCE PRÉCIEUSE.

C'EST LE CAPITAL DE DÉPART DE LA JEUNE PLANTE.

EN TREMPANT L'ORGE DANS DE L'EAU, LE MALTEUR DÉCLENCHE UNE SÉRIE DE RÉACTIONS CHIMIQUES ET INITIE LA POUSSE DE LA PLANTE.

ON VA Y ARRIVER...

ON VA Y ARRIVER...

ON VA Y ARRIVER.

MAIS SOUVENEZ-VOUS QUE LE MALTEUR N'A PAS POUR BUT DE FAIRE POUSSER DE L'ORGE ! LA CROISSANCE DE LA PLANTE DOIT ÊTRE INTERROMPUE.

C'EST LÀ QUE LE SÉCHAGE (OU TOURAILLAGE) ENTRE EN JEU.

ON VA Y ARRIVER...

ON VA Y ARRIVER.

ON VA Y ARRIVER.

ON VA Y ARRIVER.

LE DÉVELOPPEMENT DES EMBRYONS SE RETROUVE SUSPENDU. LES GRAINS D'ORGE SONT DÉSORMAIS DU MALT.

LE MALT PEUT ÊTRE STOCKÉ SANS PROBLÈME PENDANT DES MOIS, ET MÊME DES ANNÉES, DANS CET ÉTAT.

CE QUI PERMET AUX BRASSEURS DE FAIRE DURER LE PRODUIT DE L'UNIQUE RÉCOLTE D'AUTOMNE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

ET LEUR ÉPARGNE AINSI LES TRACAS DES PÉNURIES SAISONNIÈRES QUI POURRAIENT SE PRODUIRE SANS CELA.

AU MÊME TITRE QUE L'ALBUMEN EST LE CAPITAL DE L'ORGE, LE MALT EST AUSSI UN INVESTISSEMENT JUDICIEUX.

ET COMME NOUS LE VERRONS DANS UN INSTANT, LE BRASSEUR POURRA PAR LA SUITE REPRENDRE LA CROISSANCE EN PAUSE DE LA PLANTE...

... ET RÉCUPÉRER L'AMIDON QUI N'AURA PAS ÉTÉ CONSOMMÉ.

tink

tink

tink

LE TEMPS PASSÉ ET LA TEMPÉRATURE CHOISIE PAR LE MALTEUR POUR FAIRE SÉCHER LE GRAIN DÉTERMINENT LA COULEUR ET LE DEGRÉ DE TORREFACTION QUE L'ON RETROUVERA DANS LA BIÈRE.

TORREFACTEUR MOBILE

LE SPECTRE PART DE LA PÂLEUR BLONDE DE LA PILSNER...

PASSE PAR LE MALT BISCUITÉ DU STYLE MUNICHOIS...

... PUIS PAR L'AMBRÉ ET LE CARAMEL DES MALTS CRISTAUX...

... POUR ALLER JUSQU'AUX TEINTES CHOCOLATÉES ET SOMBRES DES MALTS NOIRS.

LES BRASSEURS PEUVENT CHOISIR AU SEIN DE CET ÉVENTAIL DE TORRÉFACTIONS AU MOMENT DE DÉBUTER LEURS CRÉATIONS.

LA BIÈRE EST PRINCIPALEMENT FAITE À BASE DE MALTS CLAIRS.

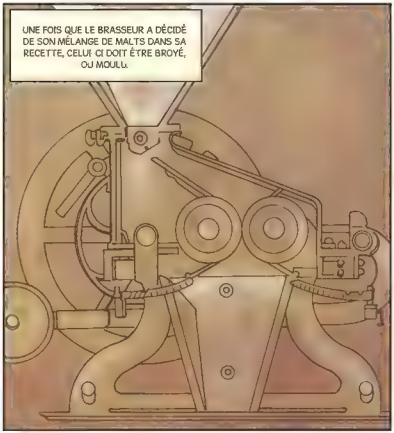
MAIS EN MÉLANGEANT JUDICIEUSEMENT DE PETITES QUANTITÉS DE MALT CRISTAL, BRÛLÉ OU TOUT AUTRE TYPE DE "MALT SPÉCIAL", LES BRASSEURS PEUVENT OBTENIR N'IMPORTE QUEL GENRE DE BIÈRE :

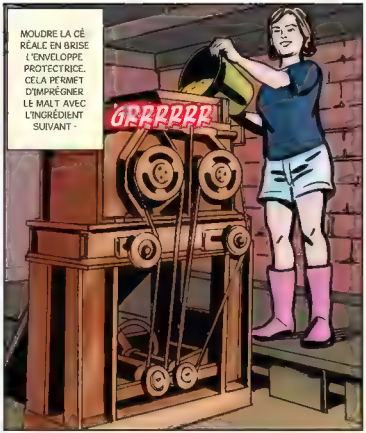
BLONDE, AMBRÉE, NOIRE D'ENCRE... TORRÉFIÉE, LÉGÈRE OU SUCRÉE.

ILS PEUVENT ÉGALEMENT AJOUTER DU BLÉ MALTÉ, OU D'AUTRES CÉRÉALES NON MALTÉES, APPELÉES COMPLÉMENTS, POUR ENCORE PLUS DE VARIÉTÉ.

LA COULEUR OBTENUE PEUT ÊTRE MESURÉE À L'AIDE DE L'ÉCHELLE SRM (STANDARD REFERENCE METHOD).

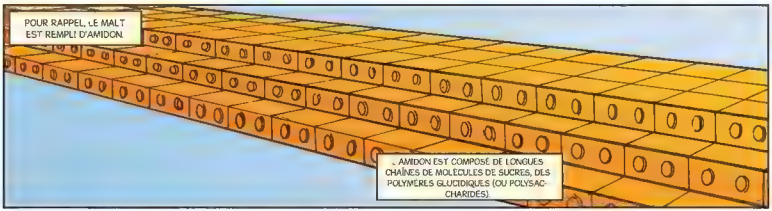
UNE LAGER LÉGÈRE COULEUR PAILLE AURA UNE SRM DE 2, UNE ALE AMBRÉE SERA TYPIQUEMENT AUX ALENTOURS DE 10 ET UNE STOUT BIEN NOIRE POURRA MONTER JUSQU'À 40 SRM.

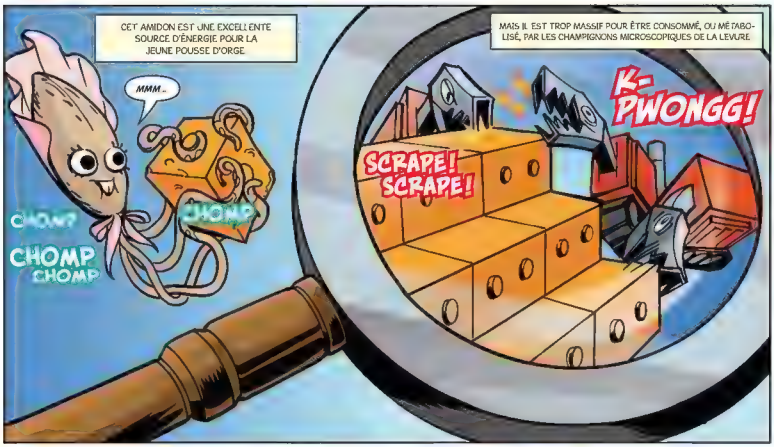

UNE FOIS QUE LE BRASSEUR A DÉCIDÉ DE SON MÉLANGE DE MALTS DANS SA RECETTE, CELUI-CI DOIT ÊTRE BROYÉ, OU MOULU.


MOUDRE LA CÉRÉALE EN BRISE L'ENVELOPPE PROTECTRICE. CELA PERMET D'IMPRÉGNER LE MALT AVEC L'INGRÉDIENT SUIVANT :
GRRRRRR

L'EAU.
SQUEAK!
SQUEAK!

LE MALT MOULU, QUE L'ON APPELLE DÉSORMAIS DE LA MOUTURE DE MALT, EST PRÊT POUR L'ÉTAPE SUIVANTE.
LA MOUTURE DE MALT EST MÉLANGÉE À DE L'EAU CHAUDE AU COURS DE L'EMPÂTAGE. LA MIXTURE OBTENUE, QUI S'APPARENTE À DU PORRIDGE, EST APPELÉE LA MAÏSCHE.
C'EST DANS CETTE CUVE D'EMPÂTAGE QUE LE BRASSEUR RAVIVE LES RÉACTIONS BIOCHIMIQUES LAISSÉES EN SUSPENS AU MOMENT DU SÉCHAGE DU MALT.


POUR RAPPEL, LE MALT EST REMPLI D'AMIDON.
L'AMIDON EST COMPOSÉ DE LONGUES CHAÎNES DE MOLÉCULES DE SUCRES, DES POLYMÈRES GLUCIDIQUES (OU POLYSACCHARIDES).



[illegible] LES ENZYMES FONCTIONNENT CHACUNE DE FAÇON OPTIMALE À DES TEMPÉRATURES VARIÉES. EN MODULANT LA TEMPÉRATURE DE LA MAISCHE, LE BRASSEUR PEUT FAVORISER CERTAINES ENZYMES [illegible]

IL EXISTE DEUX GRANDES TECHNIQUES D'EMPÂTAGE POUR ATTEINDRE LES TEMPÉRATURES REQUISES ET PARVENIR À LA CONVERSION DE L'AMIDON EN SUCRES (SACCHARIFICATION)

L'ÉCOLE ANGLAISE
L'EMPÂTAGE PAR INFUSION

LA TECHNIQUE PAR INFUSION CONSISTE SIMPLEMENT À MÉLANGER LA MOUTURE DE MALT AVEC UNE CERTAINE QUANTITÉ D'EAU CHAUDE. IDÉALEMENT, LA MAÏSCHE DOIT SE TROUVER ENTRE 62 °C / 68 °C.

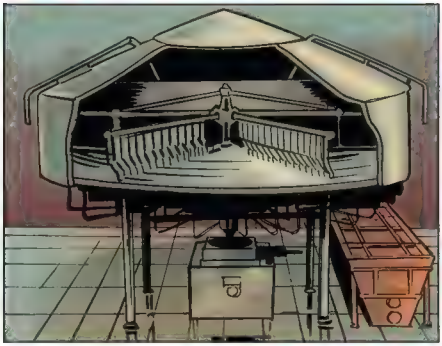
L'ÉCOLE ALLEMANDE OU CONTINENTALE
PAR DÉCOCTION

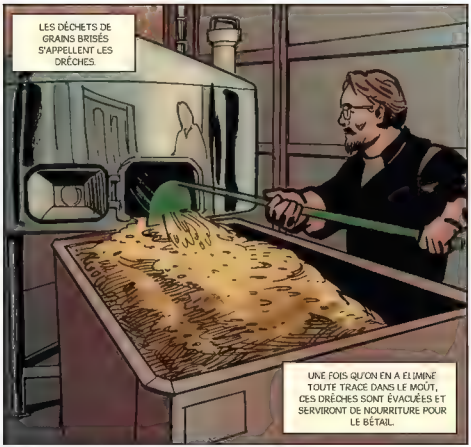
LA DÉCOCTION EST UN PEU PLUS COMPLIQUÉE. AVEC CETTE MÉTHODE, LE MÉLANGE MALT ET EAU EST RÉALISÉ À UNE TEMPÉRATURE PLUS BASSE. PUIS ON RETIRE UNE PORTION DE LA MAÏSCHE, GÉNÉRALEMENT UN TIERS.

CETTE PETITE QUANTITÉ EST PORTÉE À ÉBULLITION PUIS RÉINTRODUITE DANS LA CUVE PRINCIPALE, CE QUI FAIT MONTER LA TEMPÉRATURE.

UNE TRIPLE DÉCOCTION CLASSIQUE FAIT PASSER LA MAÏSCHE PAR TROIS PALIERS DE TEMPÉRATURE, EN COMMENÇANT AUX ENVIRONS DE 37 °C, COMME IL S'AGIT À PEU PRÈS DE LA TEMPÉRATURE DU CORPS HUMAIN, LES BRASSEURS ALLEMANDS DE L'ÉPOQUE – AVANT L'INVENTION DES THERMOMÈTRES – N'AVAIENT QU'À **PLONGER LES BRAS DANS LE MAÏSCHE** POUR CONTRÔLER SA MIXTURE !

L'OPPOSITION ENTRE DÉCOCTION ET INFUSION N'EST QU'UNE DES NOMBREUSES DIFFÉRENCES ENTRE LES TRADITIONS ANGLAISES ET ALLEMANDES EN MATIÈRE DE BRASSAGE. NOUS EN DÉCOUVRIRONS D'AUTRES PAR LA SUITE.





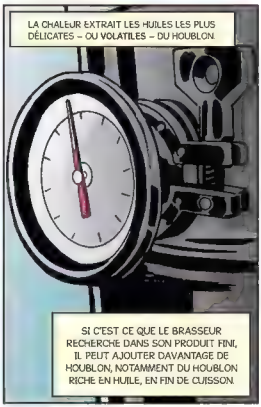
DANS CERTAINES NOUVELLES BRASSERIES À LA POINTE DU PROGRÈS, LES DRÊCHES SERVENT MÊME À ALIMENTER DES BIORÉACTEURS POUR FOURNIR DE L'ÉLECTRICITÉ !

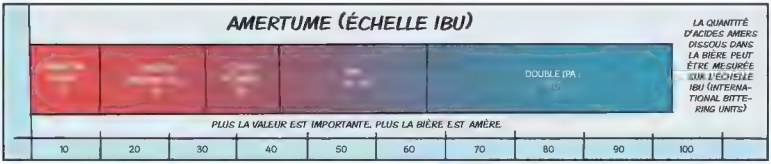
VOICI LA CUVE OÙ IL A ÉTÉ PORTÉ À ÉBULLITION. LA CHAUDIÈRE À MOÛT, OU CHAUDIÈRE À HOUBLONNER.

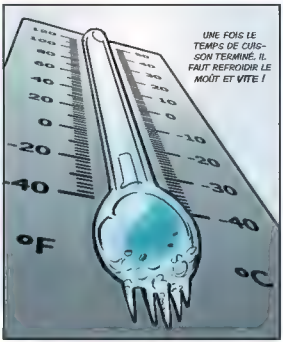
CAR CETTE ÉBULLITION A UN SECOND RÔLE :
ELLE PERMET D'EXTRAIRE LES RÉSINES AMÈRES DE NOTRE TROISIÈME INGRÉDIENT CLÉ.

LE HOUBLON ?
SI L'ORGE EST LE PLAT PRINCIPAL, ALORS LE HOUBLON EST L'ÉPICE.

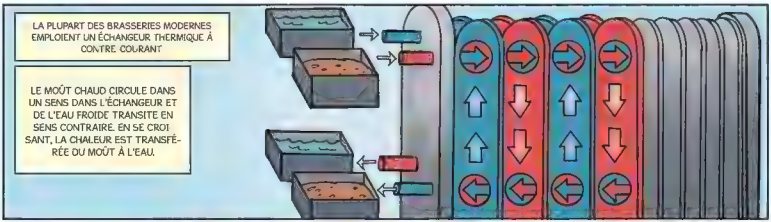
LE HOUBLON EST UNE PLANTE GRIMPANTE (DE LA FAMILLE DES CANNABACEÆ) QUI CONTIENT DES ACIDES AMERS ET DES HUILES AROMATIQUES.
LE GOÛT DE CES COMPOSANTS AJOUTE ÉNORMÉMENT À CELUI DE LA BIÈRE.
MAIS AFIN DE LIBÉRER CES HUILES ET CES ACIDES DANS LE MOÛT, LE HOUBLON DOIT ÊTRE VIGOUREUSEMENT BOUILLI.


LA CHALEUR EXTRAIT LES HUILES LES PLUS DÉLICATES – OU VOLATILES – DU HOUBLON.
SI C'EST CE QUE LE BRASSEUR RECHERCHE DANS SON PRODUIT FINI, IL PEUT AJOUTER DAVANTAGE DE HOUBLON, NOTAMMENT DU HOUBLON RICHE EN HUILE, EN FIN DE CUISSON.





*VOIR CHAPITRE 4



C'EST LE MOMENT IDÉAL POUR VOUS PARLER DU SEUL ET UNIQUE MICRO-ORGANISME QUE NOUS VOULONS DANS LE MOÛT :
LA LEVURE.

LA LEVURE. L'ULTIME INGRÉDIENT CLÉ DE LA BIÈRE. EN EST LA FORCE VITALE

LES BRASSEURS FONT DU MOÛT. MAIS C'EST LA **LEVURE** QUI FAIT LA BIÈRE.
SKREE-EET!
RETENEZ BIEN ÇA, AFIN DE NE PAS PRIVER NOS MICROSCOPIQUES AMIS DE LEURS LAURIERS.

LA LEVURE CONSOMME LES SUCRES DANS LE MOÛT ET LES TRANSFORME EN ALCOOL ET EN DIOXYDE DE CARBONE.
CE PROCESSUS BIOCHIMIQUE EST CE QU'ON APPELLE LA FERMENTATION.

EN FONCTION DE L'INTENSITÉ ET DU STYLE DE LA BIÈRE, LA FERMENTATION ACTIVE PEUT PRENDRE ENTRE TROIS JOURS ET DEUX SEMAINES.
EH BIEN, QUELLE SEMAINE !
DU CHAMP DE L'AGRICULTEUR, L'ORGE A ÉTÉ RÉCOLTÉE, MALTÉE, TORRÉFIÉE, MOULUE... AVANT D'ÊTRE EMPÂTÉE AVEC DE L'EAU CHAUDE, PUIS FILTRÉE ET CUITE AVEC DU HOUBLON AMER.
À CHAQUE ÉTAPE, LE BRASSEUR A FAIT DES CHOIX QUI AFFECTERONT LE CARACTÈRE DU PRODUIT FINI. À PRÉSENT, IL NE PEUT QU'ATTENDRE, EN ESPÉRANT QUE TOUTES LES VARIABLES ONT ÉTÉ SCRUPULEUSEMENT RESPECTÉES DANS LA CRÉATION DE SON CHEF-D'ŒUVRE. ET IL VAUT MIEUX ÊTRE PATIENT QUAND ON EST BRASSEUR...

UNE FOIS QUE LA LEVURE A CONSOMMÉ TOUS LES SUCRES DISPONIBLES, ELLE ENTRE DANS UNE FORME D'HIBERNATION ET TOMBE AU FOND DE LA CUVE.

EN TERMES SCIENTIFIQUES, C'EST LA **FLOCULATION.**

À CE STADE, LA LEVURE PEUT ÊTRE RÉCUPÉRÉE ET AJOUTÉE À UNE NOUVELLE CUVÉE DE MOÛT.

NOS AMIS MICROSCOPIQUES SE RÉVEILLERONT ET REPRENDRONT TOUT LE PROCESSUS BIOCHIMIQUE DEPUIS LE DÉBUT.

UNE CUVÉE DE BIÈRE EN ENGENDRE UNE AUTRE !

AU MOYEN ÂGE, EN ANGLETERRE, CETTE BOULLIE CHARGÉE EN LEVURE QUE L'ON TRANSFÉRAIT DE CUVÉE EN CUVÉE ÉTAIT APPELÉE « GODISGOOD » « DIEU EST BON »

CAR ON PENSAIT QU'ELLE ÉTAIT DUE À LA GRÂCE DE DIEU.

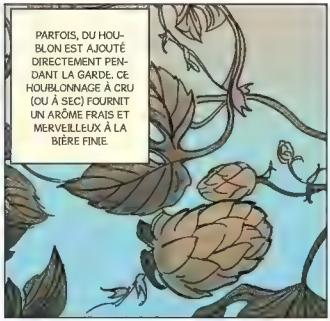
CERTAINS TYPES DE LEVURE ONT ÉTÉ CULTIVÉS DURANT DES **GÉNÉRATIONS**, VOIRE DES SIÈCLES.

ILS ONT – **LITTÉRALEMENT** – ÉVOLUÉ EN DIFFÉRENTES CULTURES, QUI IMPRIMENT UN CARACTÈRE UNIQUE AUX BIÈRES QU'ILS AIDENT À CRÉER.

UNE FOIS QUE LA LEVURE A TERMINÉ SON OEUVRE DE FERMENTATION, NOUS AVONS ENFIN CE QU'ON PEUT LÉGITIMEMENT APPELER DE LA BIÈRE.

ELLE VA REPOSER DANS LA CUVE DURANT **LA GARDE AU FROID** LA LEVURE RESTANTE REPOSE AU FOND. LES SAVEURS DE LA BIÈRE CONTINUENT DE SE DÉVELOPPER ET DE S'AFFINER.

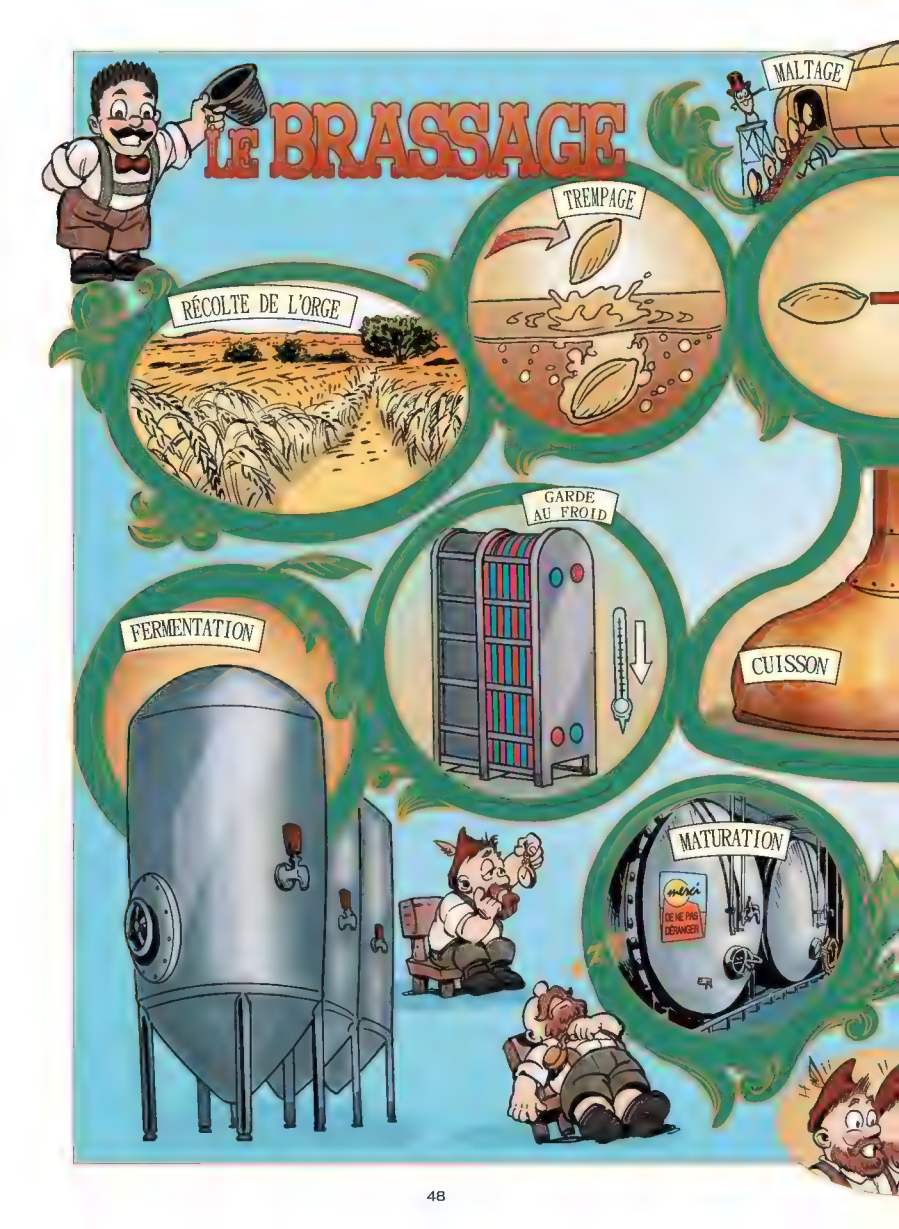
CERTAINS TYPES DE BIÈRE DOIVENT ÊTRE GARDES AU FROID SEULEMENT CINQ OU SIX JOURS.
FLIP FLIP FLIP FLIP FLIP
12
Friday
D'AUTRES, COMME NOUS LE VERRONS PLUS TARD, PEUVENT ÊTRE GARDÉES DURANT DES SEMAINES (COMME LES LAGERS).


PARFOIS, DU HOUBLON EST AJOUTÉ DIRECTEMENT PENDANT LA GARDE. CE HOUBLONNAGE À CRU (OU À SEC) FOURNIT UN ARÔME FRAIS ET MERVEILLEUX À LA BIÈRE FINIE.

MAIS LA BIERE N'A PAS ENCORE SON EFFERVESCENCE CARACTÉRISTIQUE. POUR OBTENIR LA CARBONATATION, LE BRASSEUR PEUT SIMPLEMENT INJECTER DU CO^2 DANS LA CUVE.
OU

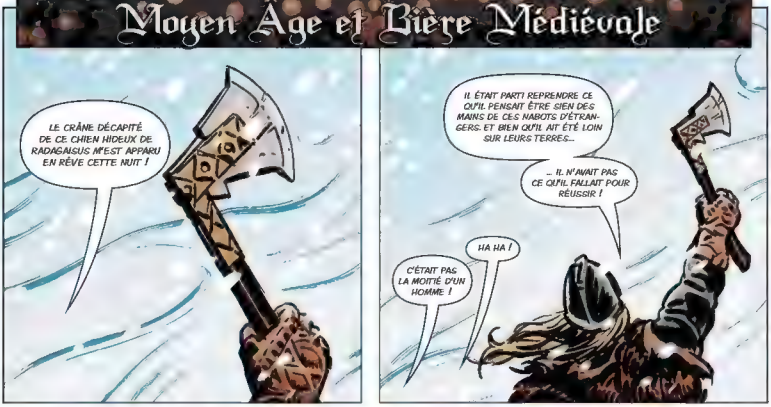
... DE FAÇON PLUS TRADITIONNELLE, POUR UNE CARBONATATION NATURELLE, AJOUTER UN TOUT PETIT PEU DE MOÛT OU DE SUCRE.
POUR LA LEVURE ENCORE PRÉSENTE, C'EST UN PETIT EN-CAS. ET LE CO^2 PRODUIT PAR SA DIGESTION FOURNIT L'EFFERVESCENCE RECHERCHÉE.
LA BIÈRE EST ENSUITE MISE EN BOUTEILLE, EN FÛT OU EN CANETTE, ET EXPÉDIÉE.

LORSQU'ILS BRASSAIENT, NOS ANCÊTRES DU CROISSANT FERTILE, D'ÉGYPTE, OU ENCORE DE CHINE NE FAISAIENT QUE TREMPER DU PAIN DANS DE L'EAU EN ATTENDANT QUE LA NATURE FASSE SON ŒUVRE.
MAIS AU FIRMAMENT DE L'EMPIRE ROMAIN, LE BRASSAGE EST DEVENU PLUS CONTRÔLÉ, INTENTIONNEL, ET PEUT-ÊTRE MÊME PROTOSCIENTIFIQUE.
L'APPROCHE PLUS "CIVILISÉE" DU MALTAGE ET DE L'EMPÂTAGE A FAIT IRRUPTION SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE.
LES ROMAINS ONT PEUT-ÊTRE INVENTÉ LE BRASSAGE MODERNE, MAIS CEUX QU'ILS QUALIFIAIENT DE BARBARES N'ALLAIENT PAS FAIRE PREUVE DE GRATITUDE À LEUR ÉGARD.
LA "CIVILISATION" ALLAIT EN PRENDRE UN COUP
ET LA BIÈRE FAISAIT PARTIE DU VOYAGE.


LE BRASSAGE
MALTAGE
TREMPAGE
RÉCOLTE DE L'ORGE
GARDE AU FROID
CUISSON
FERMENTATION
MATURATION
merci
DE NE PAS DÉRANGER

GERMINATION
TOURAILLAGE
MOUTURE
HOUBLON
CUVE FILTRE
CUVE D'EMPÂTAGE
FILTRATION
MISE EN FÛT
EMBOUTEILLAGE ET
AUTRES CONDITIONNEMENTS

Chapitre 3
Moyen Âge et Bière Médiévale

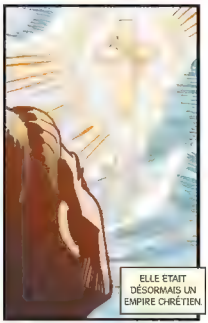


ORIENTIUS D'AUCH Ve SIÈCLE APRÈS J.-C

SELON EDWARD GIBBON, LE PLUS CÉLÈBRE CHRONIQUEUR DES DERNIERS JOURS DE ROME, LA CHUTE DE CETTE SUPER-PUISSANCE AVAIT POUR CAUSE LA RELIGION
GIBBON

LONGTEMPS POLY-THÉISTE, AVEC SON LOT DE CULTES ET DE DIVINITÉS...

ROME AVAIT CONNU UNE PROFONDE TRANSFORMATION DANS SA MANIÈRE DE VÉNERER.


ELLE ETAIT DÉSORMAIS UN EMPIRE CHRÉTIEN.

LES ENSEIGNE-MENTS DE JÉSUS : RENONCER AUX PLAISIRS TER RESTRES, ÊTRE BON ENVERS SON PROCHAIN, TENDRE L'AUTRE JOUE AU LIEU DE CÉDER A LA VIOLENCE...

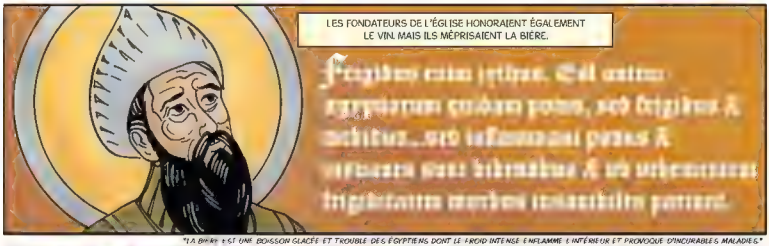
... ÉTAIENT EN EFFET COMPLÈTE-MENT ÉTRANGERS AUX VALEURS DES ANCIENS EMPEREURS ROMAINS ET DE LA CLASSE SÉNATORIALE
LES PERSÉCUTIONS SPORADIQUES ONT ENGENDRÉ DES MARTYRS SAN GLANTS DANS LES RANGS DES DIS-CIPLES DU "ROI DES ROIS" HÉBREU.

JÉSUS N'A JAMAIS MENTIONNÉ LA BIÈRE.

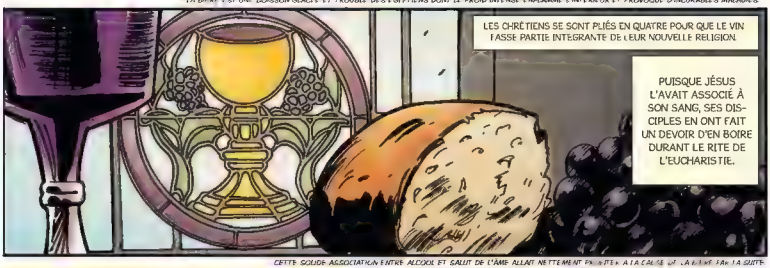
MAIS IL POUVAIT PRÉTENDUMENT CHANGER L'EAU EN VIN. ET SERVIR AINSI MIRACULEUSEMENT DES CONGRÉGATIONS ENTIÈRES JUSTE GRÂCE À UNE PETITE QUANTITÉ.

JÉSUS AVAIT DONC TOUT POUR PLAIRE AUX ŒNOPHILES. PEUT-ÊTRE QUE CELA A FACILITÉ LA TÂCHE DE L'EMPEREUR THÉODOSE Ier LORSQU'IL A RENDU TOUTES LES RELIGIONS HORS LA LOI EN 380, À L'EXCEPTION DU CHRISTIANISME*.

*ET DU JUDAÏSME.



LA BIÈRE EST UNE BOISSON GLACÉE ET TROUBLE DES ÉGYPTIENS DONT LE FROID INTENSE ENFLAMME L'INTÉRIEUR ET PROVOQUE D'INGUÉRISSABLES MALADIES.



CETTE SOLIDE ASSOCIATION ENTRE ALCOOL ET SALUT DE L'AME ALLAIT NETTEMENT PROFITER À LA CAUSE DU CHRISTIANISME PAR LA SUITE.

UN DES MYTHES SUR LA CRÉATION DE LA BIÈRE NOUS RACONTE L'HISTOIRE DU LÉGENDAIRE ROI GERMAIN, GAMBRINUS, ET DE SA SOIF IMPOSSIBLE À ÉTANCHER
L'EAU NE LE SATISFAIT PAS

GAMBRINUS IMPLORE L'AIDE DES DIEUX. IL MET EN CONCURRENCE LE POLYTHÉISME PAIEN ET LE MONOTHÉISME CHRÉTIEN.
OY'EZ, OY'EZ, DIEUX PAÏENS, ET TOI AUSSI, DIEU CHRÉTIEN...
... VOUS DEUX, ZERNEBOCK ET JUPITER, ET TOI MARIE, VÊTUE DE BLEU !
ET TOI, PUISSANT THOR LE FOUDROYANT, VOUS AUTRES QUI EXISTEZ ! JE DEVIENDRAI LE SERVITEUR DE CELUI QUI ME VIENDRA EN AIDE !

UN ANGE APPARAÎT DEVANT GAMBRINUS. ELLE LUI ENSEIGNE COMMENT BRASSER DE LA BIÈRE.

DANS L'ORGE SUR LAQUELLE TU DORMAIS SE TROUVE UN NECTAR CACHÉ ET LIMPIDE.
... QUE LES HOMMES APPELLERONT PLUS TARD PORTER. ALE OU BIÈRE.

GAMBRINUS ORDONNE ENSUITE À TOUS SES SUJETS DE DÉTRUIRE IMMÉDIATEMENT LEURS IDOLES PAÏENNES...
SOUS PEINE DE MORT

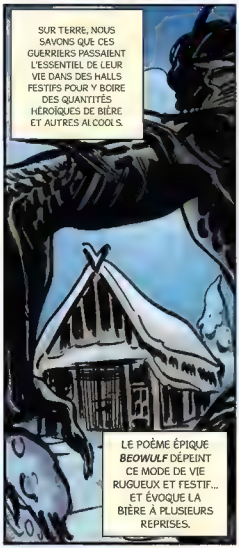
RENONCEZ À ODIN OU MOUREZ !
WHAMMM!

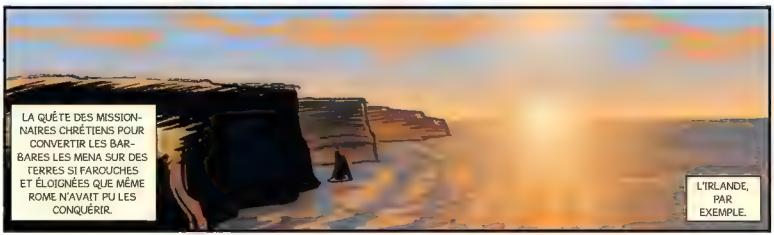
LA NATURE INTRANSIGEANTE DES ORDRES DU ROI NE SURPRENDRA PERSONNE DANS LE CONTEXTE D'UNE ÉPOQUE VIOLENTE ET D'UNE CULTURE PRÔNANT L'HONNEUR, LA VANTARDISE, LES JEUX SANGLANTS ET LA VIRILITÉ LA PLUS EXACERBÉE.

NOMBRE DE BARBARES VÉNÉRAIENT LE DIEU ODIN, AUSSI CONNU SOUS LES NOMS D'OTHIN, WOTAN OU WODAN*

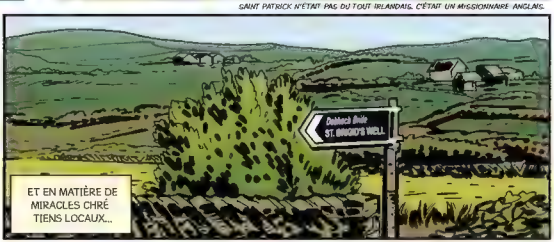
ODIN RÉCOMPENSAIT UNE MORT GLORIEUSE SUR LE CHAMP DE BATAILLE AVEC UNE ÉTERNITÉ FAITE DE BEUVERIES ET DE RIPAILLES.

* QUI A DONNÉ "WEDNESDAY", LE MERCREDI EN ANGLAIS.





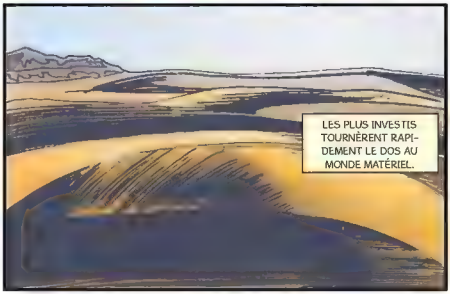
SAINT PATRICK N'ÉTAIT PAS DU TOUT IRLANDAIS. C'ÉTAIT UN MISSIONNAIRE ANGLAIS.



UN AUTRE SAINT IRLANDAIS PRIMORDIAL, COLUMBA (546-615), SE TROUVA UN JOUR FACE À UN TONNEAU DE BIÈRE DESTINÉ À ÊTRE SACRIFIÉ EN HONNEUR À ODIN.

SELON LA LÉGENDE, COLUMBA SOUFFLA DESSUS.
SA PIEUSE EXPIRATION A FIT EXPLOSER LE TONNEAU IMPIE.
PFFFFF
SHWACCK!

LA SUBSTITUTION DU VIN PAR LA BIÈRE EN TANT QUE BOISSON RITUELLE N'ÉTAIT PAS LE SEUL TRAIT DISTINCTIF DU CHRISTIANISME IRLANDAIS DES PREMIERS TEMPS.
COMME PARTOUT, CERTAINS PRIRENT LES ÉCRITURES DE LEUR NOUVELLE RELIGION BIEN PLUS AU SÉRIEUX QUE D'AUTRES.


LES PLUS INVESTIS TOURNÈRENT RAPIDEMENT LE DOS AU MONDE MATÉRIEL.

ILS DEVINRENT MOINES.
CERTAINS DÉCIDÈRENT DE VIVRE EN ERMITES DANS LE DÉSERT. D'AUTRES SE REGROUPÈRENT EN COMMUNAUTÉS DE FIDÈLES. ET CERTAINES DE CES COMMUNAUTÉS DEVINRENT DES **MONASTÈRES.**

APRÈS SON INTRODUCTION EN IRLANDE, LA TRADITION DE MONACALE SE FIT PARTICULIÈREMENT RIGIDE.
QUELQUES MOINES IRLANDAIS SE VOUÈRENT À UN **EXIL PERPÉTUEL** DANS LES ENDROITS LES PLUS RECULÉS ET LES PLUS DANGEREUX.
CES "MARTYRS BLANCS" PARTAIENT REPANDRE LA BONNE PAROLE, **AU PRIX PARFOIS DE LEUR VIE.**
QUE LES VENTS ME PORTENT LÀ OÙ TU AS DÉCIDÉ DE MA PLACE, Ô SEIGNEUR.

AU VU DE LEUR CONVERSION DE MASSE AU CHRISTIANISME, LES ROMAINS PENSAIENT AVOIR FAIT LEURS PREUVES AUPRÈS DE DIEU.
P-CLUNK!

LA DÉSINTÉGRATION DE L'EMPIRE OCCIDENTAL LEUR FIT DONC L'EFFET D'UNE GIFLE CINGLANTE.
POURQUOI DIEU NOUS A-T-IL LAISSÉS NOUS AFFAIBLIR DE LA SORTE ET DEVENIR PLUS MISÉRABLES QUE CES TRIBUS DE SAUVAGES ? POURQUOI NOUS A-T-IL LAISSÉS PERDRE FACE AUX BARBARES ET NOUS SOUMETTRE AU JOUG DE NOS ENNEMIS ?

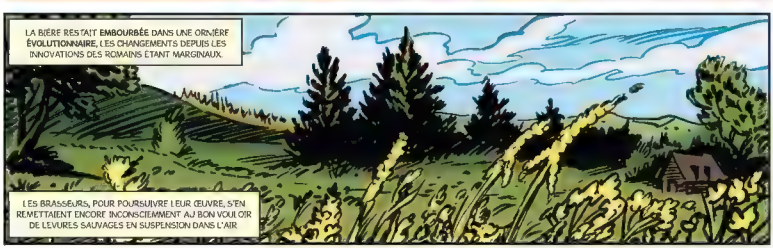
SOUS CES NOUVEAUX DIRIGEANTS BARBARES, L'EUROPE DEVINT UN PUZZLE DE ROYAUMES RIVAUX.
DES SEIGNEURS DE GUERRE SANS FOI NI LOI PILLAIENT ET METTAIENT À SAC LES DOMAINES DE LEURS VOISINS.
L'ALPHABÉTISATION PLONGEA BRUTALEMENT DES BIBLIOTHÈQUES ENTIÈRES DE SAVOIR ET DE LITTÉRATURE CLASSIQUE S'EVANOUIRENT EN FUMÉE, PERDUES À TOUT JAMAIS.

L'AVANCE EN MATIÈRE DE COMMERCE ET DE TECHNOLOGIE – QUI AVAIENT PROSPÉRÉ À TRAVERS DES DISTANCES INOUÏES ET INTRODUIT DES PRODUITS DE LUXE JUSQU'AUX FRONTIÈRES LES PLUS RECULÉES DE L'EMPIRE – EN PRIT ÉGALEMENT UN COUP
LE VIN NE COULAIT PLUS À FLOTS DEPUIS LE BASSIN MÉDITERRANÉEN.

UNE FOIS DE PLUS, LA BIÈRE SE MIT À RÉGNER SANS ÉGAL À TRAVERS LE MONDE OCCIDENTAL.
DURANT TOUT CE QU'ON ALLAIT APPELER LE "MOYEN ÂGE", UNE FOIS PASSÉ LE NORD DES ALPES, TOUT LE MONDE BUVAIT DE LA BIÈRE MATIN, MIDI ET SOIR.
LA BIÈRE ÉTAIT TOUT SIMPLEMENT UNE DENRÉE ALIMENTAIRE DU QUOTIDIEN.

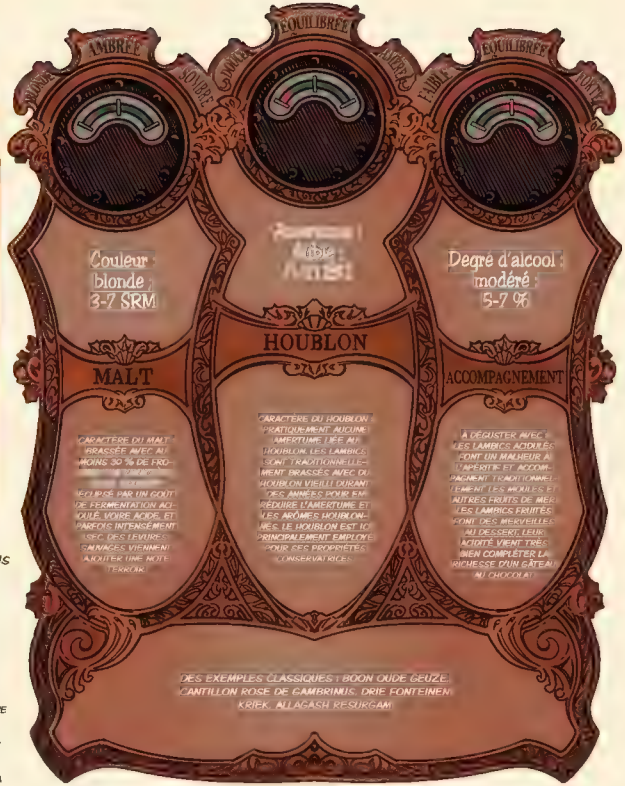
MÊME POUR LES ENFANTS
LES NOURRISSONS PASSAIENT DU LAIT MATERNEL AU BOL DE BIÈRE.
IL SEMBLERAIT QUE L'ON SERVAIT SOUVENT UNE "PETITE BIÈRE", MOINS ALCOOLISÉE ET TIRÉE D'UNE MAISCHE DÉJÀ BRASSÉE, PLUS ADAPTÉE AUX ENFANTS

À NOTER ÉGALEMENT QUE LA PRATIQUE D'OBTENIR PLUSIEURS CUVÉES À PARTIR D'UNE SEULE ET MÊME MAÏSCHE ÉTAIT DÉJÀ UNE TECHNIQUE ÉTABLIE AVANT L'ARRIVÉE DU "BRASSAGE SCIENTIFIQUE".


LA BIÈRE RESTAIT **EMBOURBÉE** DANS UNE ORNIÈRE **ÉVOLUTIONNAIRE**, LES CHANGEMENTS DEPUIS LES INNOVATIONS DES ROMAINS ÉTANT MARGINAUX.
LES BRASSEURS, POUR POURSUIVRE LEUR ŒUVRE, S'EN REMETTAIENT ENCORE INCONSCIEMMENT AU BON VOULOIR DE LEVURES SAUVAGES EN SUSPENSION DANS L'AIR

Découvrez la bière :

LambiC



LE LAMBIC EST UNE DES PLUS ANCIENNES VARIÉTÉS DE BIÈRE.

DANS LA VALLÉE DE SENNE, EN BELGIQUE, MÊME LES MÉTHODES CONTEMPORAINES DE BRASSAGE DU LAMBIC REMONTENT AU MOYEN ÂGE.
LE LAMBIC EST UNE BIÈRE À FERMENTATION "SPONTANÉE". CONTRAIREMENT À LA PLUPART DES AUTRES BIÈRES, LE MOÛT D'UN LAMBIC N'EST PAS INOCULÉ AVEC UNE SOUCHE PURE DE LEVURE PRÉPARÉE DANS LE LABORATOIRE D'UN FOURNISSEUR. SEULES LES LEVURES SAUVAGES ET LES BACTÉRIES QUE L'ON TROUVE NATURELLEMENT EN SUSPENSION DANS L'AIR SONT DE LA PARTIE.
CES MICROBES PEUVENT PROLIFÉRER DANS LE MOÛT DE LAMBIC TANDIS QU'IL REPOSE LENTEMENT DANS DE GRANDS BACS REFROIDISSEURS. UNE FOIS QUE LE LIQUIDE SUCRÉ A ATTIRÉ TOUS LES MICRO-ORGANISMES DONT IL A BESOIN, LES BRASSEURS LE TRANSFÈRENT DANS DES BARRIQUES EN BOIS POUR QU'IL FERMENTE. CELA PEUT DURER PLUSIEURS ANNÉES.

LA FERMENTATION SAUVAGE DU LAMBIC CRÉE UNE BIÈRE ACIDULÉE AVEC UNE NOTE DE "TERROIR" PRONONCÉE.

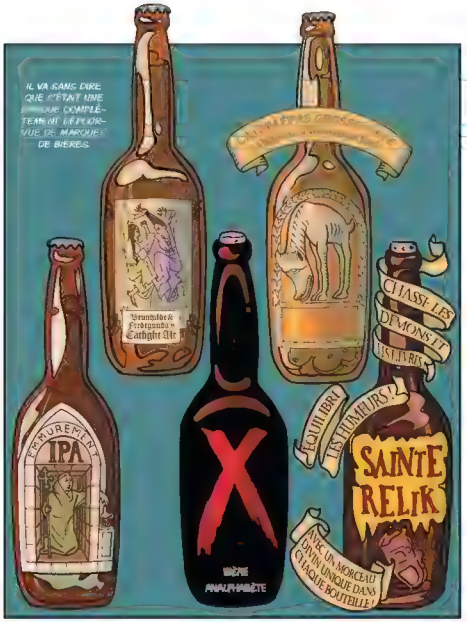
LA MICROFAUNE SINGULIÈRE QUI VIT DANS ET AUX ALENTOURS D'UNE BRASSERIE DE LAMBIC EST EN GRANDE PARTIE RESPONSABLE DU GOÛT ET DE LA TEXTURE DES BIÈRES PRODUITES DANS LA FABRIQUE. CE QUI REND LES BRASSEURS DE LAMBIC PARTICULIÈREMENT REDEVABLES ENVERS LES BACTÉRIES ET LEVURES INVISIBLES À L'ŒIL NU QUI PEUPLENT LEUR ENVIRONNEMENT.
DANS LEUR QUÊTE DE PRÉSERVER LA SIGNATURE DISTINCTIVE EN GOÛT ET EN QUALITÉ DE LEUR PRODUCTION, CES BRASSEURS VONT SOUVENT JUSQU'À LAISSER LES ARAIGNÉES TISSER LEURS TOILES DANS LEURS MURS DURANT DES GÉNÉRATIONS. CERTAINS REFUSENT MÊME DE REMPLACER LES TUILES ENDOMMAGÉES DE LEUR TOIT !
CETTE FERMENTATION SPONTANÉE A TENDANCE À ÊTRE IMPRÉVISIBLE ET SAISONNIÈRE. PARVENIR À ASSURER UNE PRODUCTION DE LAMBIC COHÉRENTE D'ANNÉE EN ANNÉE EST UN DÉFI. CETTE VARIÉTÉ ADRESSÉE AUX CONNAISSEURS EST DONC SOUVENT MÉLANGÉE. LA GUEUZE, PAR EXEMPLE, EST UN MÉLANGE DE LAMBIC NOUVEAU ET VIEILLI. ELLE EST DE PLUS FERMENTÉE À NOUVEAU EN BOUTEILLE. CE QUI LUI DONNE UNE CARBONATATION PÉTILLANTE QUI S'APPARENTE AU CHAMPAGNE.

LES LAMBICS SONT ÉGALEMENT SOUVENT MÉLANGÉS AVEC DES FRUITS.

NOTAMMENT AVEC DES CERISES ACIDES (LA KRIEK) OU DES FRAMBOISES.
LE LAMBIC N'A PAS TOUJOURS ÉTÉ LA SEULE BIÈRE À NÉCESSITER DES LEVURES SAUVAGES. DURANT DES MILLÉNAIRES, TOUTES LES BIÈRES FERMENTAIENT SPONTANÉMENT EN SUIVANT CETTE MÉTHODE. LES BRASSEURS DE LAMBICS EN BELGIQUE SONT LES DERNIERS GARDIENS DE CETTE ANTIQUE TRADITION DE BRASSAGE.

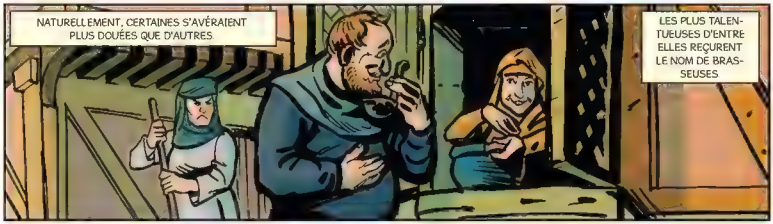
ET POURTANT, LES BIÈRES BELGES ACIDES SONT PARVENUES À ENTRETENIR UN STATUT CULTE AU SEIN DES AMATEURS DE BIÈRE.

AVEC LA RENAISSANCE DES BIÈRES ARTISANALES DANS LES ANNÉES 1970 ET 1980 (VOIR LE CHAPITRE 8), QUELQUES INTRÉPIDES BRASSEURS DU DIMANCHE SE SONT MIS À EXPLORER LES TECHNIQUES ARCHAÏQUES DE BRASSAGE DE BIÈRE ACIDE, ET ONT AINSI EXPÉRIMENTÉ LES EFFETS DE LA FERMENTATION SPONTANÉE DANS DES ENDROITS VARIÉS, COMME LE MAINE, LE MICHIGAN OU LE ROYAUME-UNI
UN TEMPS RELÉGUÉES AU RANG DE RARETÉS EXOTIQUES, CES BIÈRES SAUVAGES – PARMI LES PLUS ANCIENNES AU MONDE – ONT FAIT UN RETOUR SUR SCÈNE TRIOMPHANT !


IL VA SANS DIRE QUE C'ÉTAIT UNE [illegible]UE COMPLÈTEMENT LÉPOUVANTABLE VUE DE MARQUES DE BIÈRES.
Brunhilde's Frühgrunte Earthgrit Ale
IPA
X
BIÈRE ANALPHABÈTE
CHASSE LES DÉMONS ET ÉCLAIRS
ÉQUILIBRE LES HUMEURS !?
SAINTE RELIK
AVEC UN MORCEAU DU VRAI UNIQUE DANS CHAQUE BOUTEILLE !

NOUS AVONS VU QUE DURANT LE RÈGNE ROMAIN, L'EUROPE AVAIT DES BRASSEURS "PROFESSIONNELS"
MAIS ÉTANT DONNÉ LA TENDANCE À LA SIMPLIFICATION RADICALE – OUTILS, POTERIES ET MAISONS DEVENANT DE PLUS EN PLUS RUSTRES ET PETITS – IL N'A FORT À PARIER QUE LE TRAVAIL D'UN CERVASARIUS SERAIT PARTI EN FUMÉE.

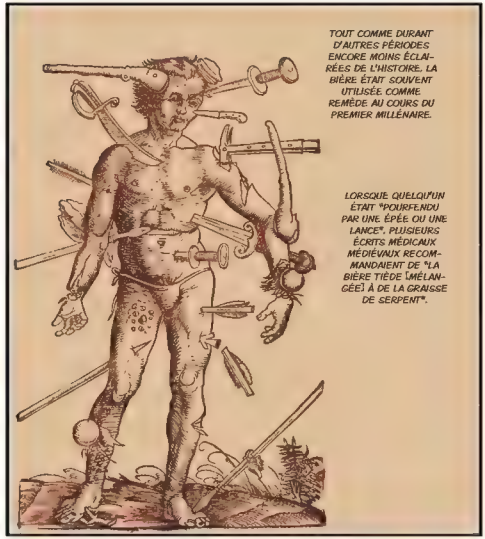
À LA PLACE, LA BIÈRE ÉTAIT BRASSÉE DANS CHAQUE MAISON, ET LA PLUPART DU TEMPS PAR DES FEMMES AU FOYER, DES ESCLAVES OU DES FEMMES LIBRES.


NATURELLEMENT, CERTAINES S'AVÉRAIENT PLUS DOUÉES QUE D'AUTRES.
LES PLUS TALENTUEUSES D'ENTRE ELLES REÇURENT LE NOM DE BRASSEUSES.

ET LE DOMICILE DE CES BRASSEUSES DEVINT UN ENDROIT DE DÉTENTE ET DE RENCONTRE POUR LES HOMMES.
CES FOYERS À BIÈRE ALLAIENT PROGRESSIVEMENT ÉVOLUER EN TAVERNES ET AUBERGES OÙ L'ON SERVIRAIT À BOIRE AU PUBLIC. EN D'AUTRES TERMES, LES PREMIÈRES *PUBLIC HOUSES* (MAISONS PUBLIQUES) OU *PUBS*.

POURQUOI TANT DE BIÈRE ?
POURQUOI NE PAS ÉTANCHER SA SOIF AVEC DE L'EAU, PAR EXEMPLE ?
LES GENS AVAIENT UNE RELATION "COMPLIQUÉE" AVEC L'EAU EN CES TEMPS PRÉ-SCIENTIFIQUES DE SUPERSTITIONS.
DES CROYANCES FOLKLORIQUES TENACES VOULAIENT QUE LES SOURCES D'EAU SOIENT PEUPLÉES D'ESPRITS OU DE FÉES.
"LES ELFES DE L'EAU" OU LEURS SEMBLABLES POUVAIENT EXIGER QU'ON LEUR TÉMOIGNE UN RESPECT PARTICULIER OU UN HOMMAGE SPÉCIFIQUE.
SANS QUOI, QUELQU'UN QUI PUISERAIT DE L'EAU SANS PRÉCAUTION POURRAIT ÊTRE FRAPPÉ PAR UNE MALÉDICTION MORTELLE.
COMME LES BRASSEURS NE COMPRENAIENT PAS ENCORE COMMENT FONCTIONNAIT LA FERMENTATION, NI MÊME POURQUOI LA BIÈRE SE GÂTAIT, ILS ÉTAIENT EXTRÊMEMENT SUPERSTITIEUX DANS LEUR PRATIQUE.
"LA MAGIE NOIRE", "LE PETIT PEUPLE", ET DES FORCES COSMIQUES TELLE LA POSITION DU SOLEIL DANS LE CIEL ÉTAIENT CONSIDÉRÉES COMME DES RAISONS AFFECTANT LES CUVÉES DE BIÈRE !
DE MÊME, EN PARTICULIER DANS LES VILLES, LES NORMES D'HYGIÈNE AVAIENT DE QUOI DÉCLENCHER DES CRISES CARDIAQUES AUX HYPOCONDRIAQUES MODÈRES D'AUJOURD'HUI !
L'EAU "POTABLE" ÉTAIT UN COCKTAIL DE DÉJECTIONS ANIMALES ET HUMAINES ET D'AUTRES POLLUANTS. LE CHOLÉRA ET LES MALADIES EN GÉNÉRAL S'ÉPANOUISSAIENT DANS L'EAU.

MÊME SI LES BRASSEURS NE STÉRILISAIENT PAS LEUR PRÉPARATION DÉLIBÉRÉMENT, ILS PROFITAIENT DE CET HEUREUX HASARD :
ILS NE POUVAIENT PAS OBTENIR DE BIÈRE SANS FAIRE BOUILLIR LE MOÛT.
LES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES AUXQUELLES ÉTAIT SOUMIS LE LIQUIDE FAISAIENT DES MERVEILLES POUR ÉLIMINER LES PATHOGÈNES.


TOUT COMME DURANT D'AUTRES PÉRIODES ENCORE MOINS ÉCLAIRÉES DE L'HISTOIRE, LA BIÈRE ÉTAIT SOUVENT UTILISÉE COMME REMÈDE AU COURS DU PREMIER MILLÉNAIRE.
LORSQUE QUELQU'UN ÉTAIT "POURFENDU PAR UNE ÉPÉE OU UNE LANCE", PLUSIEURS ÉCRITS MÉDICAUX MÉDIÉVAUX RECOMMANDAIENT DE "LA BIÈRE TIÈDE (MÉLANGÉE) À DE LA GRAISSE DE SERPENT".

QUE LA BIÈRE FUT AINSI ASSOCIÉE À LA VIE RELEVAIT DU MIRACLE. EN CES TEMPS-CI, LA VIE ELLE-MÊME N'AVAIT RIEN DE RIANT. LA PLUPART DES GENS DEVAIENT CHOISIR ENTRE L'ÉPROUVANT TRAVAIL DE LA TERRE OU LA BRUTALITÉ D'UNE VIE DE GUERRIER.
ET BIEN VITE, DES PILLARDS VIKINGS SE SONT AJOUTÉS À LEURS MALHEURS.
LA FLAMME DE LA CIVILISATION OCCIDENTALE ÉTAIT SUR LE POINT DE S'ÉTEINDRE

MAIS TOUT N'AVAIT PAS SOMBRÉ DANS LES TÉNÈBRES.
GRÂCE AUX MOINES IRLANDAIS (TINÉRANTS, PRÉCÉDEMMENT ÉVOQUÉS, DES RÉGIONS DE L'EUROPE QUI N'AVAIENT JAMAIS ÉTÉ CHRÉTIENNES OU QUI REPLONGEAIENT DANS LE PAGANISME, SE MIRENT À VOIR DES MONASTÈRES FLEURIR DANS LEUR PAYSAGE.

LE SAVOIR ÉTANT CENSÉ AIDER LES MOINES À MIEUX VÉNÉRER LE SEIGNEUR, CES MONASTÈRES DEVINRENT DES PLACES FORTES DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA TRANSMISSION DE CONNAISSANCES.

LES ROIS GUERRIERS, CHAGRINÉS À L'IDÉE QUE LEUR EXISTENCE FAITE DE CARNAGES ET DE PILLAGES LES DESTINAIT À BRÛLER EN ENFER POUR L'ÉTERNITÉ

... FAISAIENT RÉGULIÈREMENT DON DE VASTES QUANTITÉS DE TRÉSORS ET DE RICHESSES AUX MOINES, AFIN D'ASSURER LEUR SALUT PERSONNEL

BON NOMBRE DE MONASTÈRES ÉTAIENT ORGANISÉS AUTOUR D'UN ENSEMBLE DE RÈGLES ÉDICTÉES PAR LE SAINT ITALIEN BENOÎT DE NURSIE (480-547).

LA RÈGLE DE SAINT BENOÎT DESTINAIT LES MOINES À UNE VIE DE PRIÈRES ET DE LABEUR, TEL LE TRAVAIL DES CHAMPS.

L'OISIVETÉ EST L'ENNEMIE DE L'ÂME. LES FRÈRES DOIVENT DONC À CERTAINS MOMENTS S'OCCUPER AU TRAVAIL DES MAINS...

... C'EST ALORS QU'ILS SONT VRAIMENT MOINES: QUAND ILS VIVENT DU TRAVAIL DE LEURS MAINS.

LES MONASTÈRES DEVAIENT FONCTIONNER EN AUTONOMIE. ET ÉTAIENT ÉGALEMENT OBLIGÉS D'OFFRIR L'HOSPITALITÉ AUX VOYAGEURS.

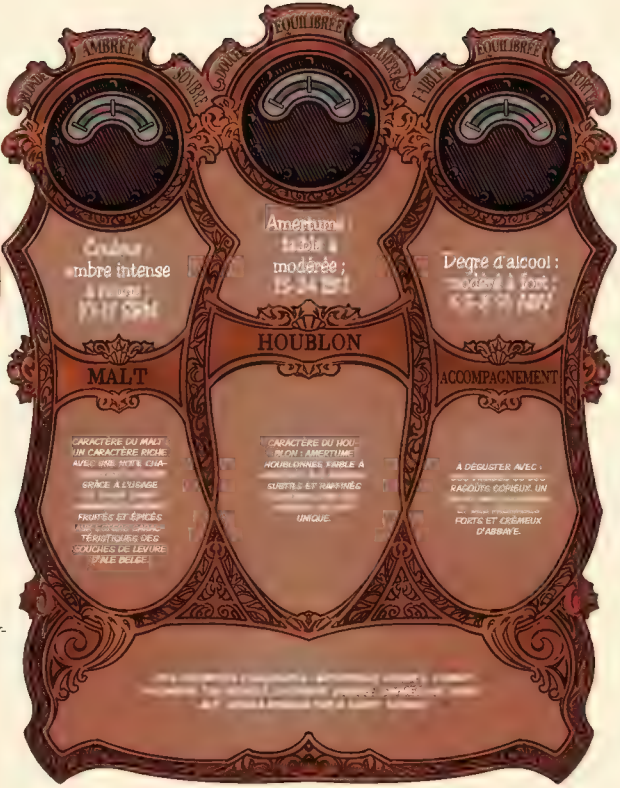
L'UN DES AVANTAGES DE CES CONSIGNES ÉTAIT L'OBLIGATION POUR LES MOINES DE BRASSER LEUR PROPRE BIÈRE.

LA BIÈRE PEUT NOUS APPARAÎTRE COMME UN LUXE ET UNE CHOSE SUSCEPTIBLE D'ÊTRE SAVOURÉE PAR DES HOMMES AYANT FAIT VŒU DE PAUVRETÉ. MAIS COMME NOUS L'AVONS VU, LA BIÈRE CONTIENT LES MÊMES INGRÉDIENTS DE BASE QUE LE PAIN. ELLE EST DONC LOGIQUEMENT COMPATIBLE AVEC LE RÉGIME D'EAU ET DE PAIN DU PAUVRE ! DE PLUS, ELLE OFFRAIT UN APPORT NUTRITIONNEL INDISPENSABLE DURANT LES PÉRIODES DE JEÛNE RELIGIEUX.

ET ENFIN, SI JÉSUS BUVAIT DE L'ALCOOL, SES PLUS DÉVOUÉS FIDÈLES NE SE DEVAIENT-ILS PAS DE FAIRE DE MÊME ?

Découvrez la bière :

Dubbel Trappiste



LA TRADITION DE BRASSAGE MONASTIQUE SE POURSUIT SURTOUT DANS LES ALES TRAPPISTES BELGES.

LES MONASTÈRES-BRASSERIES TRAPPISTES DE CHIMAY, ORVAL, WESTMALLE, ROCHEFORT, WESTVLETEREN, ACHEL, LA TRAPPE (DANS LES PAYS-BAS) ET ENGELSZELL (EN AUTRICHE) ONT ÉTÉ REJOINTS EN 2014 PAR LES FRÈRES DE L'ABBAYE DE SAINT-JOSEPH À SPENCER, DANS LE MASSACHUSETTS. CE SONT LES SEULES ENTITÉS AUTORISÉES À INSCRIRE "AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT" (PRODUITS TRAPPISTES AUTHENTIQUES) SUR LEURS ÉTIQUETTES.

CES MONASTÈRES BRASSENT DES ALES ROBUSTES AU CARACTÈRE BIEN AFFIRMÉ.

BIEN QUE LES MOINES PUISSENT EMPLOYER L'AIDE DE BRASSEURS SÉCULIERS (QUI NE FONT PAS PARTIE DES ORDRES RELIGIEUX), LES ALES TRAPPISTES SONT TOUJOURS PRODUITES DANS L'ENCEINTE DU MONASTÈRE.

LES TRAPPISTES ONT COMMENCÉ À COMMERCIALISER CES BIÈRES AU TOURNANT DU XXe SIÈCLE, AIDÉS PAR UNE LOI DE 1919 ENCADRANT LA VENTE D'ALCOOL DANS LES BARS BELGES.

LA VENTE DE CES BIÈRES AVAIT POUR BUT D'ASSURER L'ENTRETIEN DES MONASTÈRES ET LE FINANCEMENT DES ŒUVRES DE CHARITÉ.

LES MONASTÈRES BRASSENT JUSQU'À QUATRE STYLES DIFFÉRENTS. LA PLUPART FABRIQUENT UNE DUBBEL ALE (VOIR CI-DESSUS), QUI EST TRADITIONNELLEMENT UNE ALE AMBRÉE MALTÉE MODÉRÉMENT ALCOOLISÉE.

ÉGALEMENT RÉPANDUE, LA TRIPEL EST GÉNÉRALEMENT D'UNE COULEUR PLUS PÂLE, PLUS HOUBLONNÉE ET PLUS ALCOOLISÉE (ENTRE 8 ET 10°). D'AUTRES PRODUISENT DE LA PATERSBIER ("BIÈRE DU PÈRE"), AU DEGRÉ D'ALCOOL BEAUCOUP PLUS FAIBLE. POUR LA CONSOMMATION DES MOINES À L'ABBAYE. À L'OPPOSÉE DU SPECTRE, LA QUADRUPEL EST UNE VARIANTE BEAUCOUP PLUS FORTE ET SOMBRE.

LES ALES TRAPPISTES SONT PRATIQUEMENT TOUJOURS RÉALISÉES AVEC UN AJOUT GÉNÉREUX DE SUCRE CANDI HAUTEMENT FERMENTESCIBLE DANS LA CUVE.

LE SUCRE CANDI PERMET À CES BIÈRES À LA FORCE CONSIDÉRABLE D'ATTEINDRE UNE LÉGÈRETÉ DÉLICATE EN TERMES DE CORPS.

UNE AUTRE CARACTÉRISTIQUE COMMUNE DE CES BIÈRES EST L'USAGE DE LEVURES SPÉCIALES QUI PRODUISENT DES ESTERS FRUITÉS ET DES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES ÉPICÉS EN COMPLÉMENT DE L'ÉTHANOL.

CE QUI AJOUTE UNE COUCHE SUPPLÉMENTAIRE À LA COMPLEXITÉ DE CES ALES.

BIEN QUE D'AUTRES BRASSERIES OFFRENT DES STYLES SIMILAIRES (SOUVENT EN COLLABORATION AVEC D'AUTRES MONASTÈRES), LEUR PRODUCTION NE PEUT ÊTRE QUALIFIÉE DE "TRAPPISTE". ELLES DOIVENT À LA PLACE PORTER L'APPELLATION DE "BIÈRES D'ABBAYE"

POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE GRANDISSANTE, LE BRASSAGE MONASTIQUE DEVAIT ÊTRE RÉALISÉ À GRANDE ÉCHELLE.

LE DUR LABEUR DES MOINES (AINSI QUE DES NONNES, DANS LEURS INSTITUTIONS SÉPARÉES) A FAIT GRIMPER LA PRODUCTION ET LA QUALITÉ DE LA BIÈRE MÉDIÉVALE.

"ICI LES FRÈRES BRASSENT"

L'ABBAYE DE SAINT-GALL EN SUISSE, A ÉTÉ CONÇUE AUTOUR DE TROIS BRASSERIES : UNE POUR LES PÈLERINS ET LES PAUVRES, UNE POUR LES MOINES, ET LA DERNIÈRE POUR LES INVITÉS DE MARQUE ET LA NOBLESSE LOCALE.

L'ABBAYE DE WEIHENSTEPHAN, EN BAVIÈRE A COMMENCÉ À BRASSER EN 1040 ...

ET CONTINUE DE PRODUIRE DE LA BIÈRE DE NOS JOURS !

TOUT AU LONG DU MOYEN ÂGE, LES BRASSEURS ONT AFFINÉ LEURS RECETTES.

À LA RECHERCHE DE NOUVELLES SAVEURS, ILS ONT AJOUTÉ À LEURS CUVÉES TOUTES SORTES D'HERBES ET DE SUBSTANCES : DE LA SÈVE, DU LAURIER, DU CARVI (CUMIN DES PRÉS), DE LA MENTHE, DU GINGEMBRE ET MÊME DES GLANDS.

CERTAINS DE CES COMPLÉMENTS N'ÉTAIENT DISPONIBLES QU'À UN MOMENT PRÉCIS DE L'ANNÉE, BON NOMBRE DE CES RECETTES ÉTAIENT SAISONNIÈRES ET SPÉCIALEMENT BRASSÉES POUR LES JOURS DE FÊTE.

LES MARIAGES ÉTAIENT CÉLÉBRÉS AVEC UNE CÉRÉMONIE APPELÉE EN ANGLAIS LA "BRIDE ALE" (BRIDE SIGNIFIANT "L'EPOUSE").

CE QUI A DONNÉ L'ADJECTIF "*BRIDAL*", POUR DÉSIGNER – TOUJOURS EN ANGLAIS – TOUT CE QUI A TRAIT À LA MARIÉE LORS DE LA FÊTE.

MAIS PARMI TOUTES LES SAVEURS DE BIÈRE DU CATALOGUE MÉDIÉVAL IL EXISTAIT UN CURIEUX ADDITIF QUI SE DÉMARQUAIT NETTEMENT DU LOT :

GRUIT

LE GRUIT ÉTAIT DE LOIN LA SUBSTANCE LA PLUS RÉPANDUE POUR AROMATISER LA BIÈRE ET CONTREBALANCER LA DOUCEUR SUCRÉE DU MALT.

... AVEC LA BRUYÈRE ET LA MILLEFEUILLE.

LES FIGURES D'AUTORITÉ DE L'ÉPOQUE – DES ROIS AVIDES DE POUVOIR ET D'ARGENT, DES NOBLES ET DES MEMBRES DU CLERGÉ – ÉTAIENT PARFAITEMENT CONSCIENTS DE LA POPULARITÉ DU BRASSAGE ET DE LA CONSOMMATION DE BIÈRE. ILS ONT CHERCHÉ À EXERCER LEUR CONTRÔLE SUR CETTE ACTIVITÉ ET À EN TIRER PROFIT.

ILS ONT DONC DÉCLARÉ QU'EUX SEULS POSSÉDAIENT LE GRUITRECHT : LE DROIT DE DISTRIBUER LE GRUIT

ILS ONT ÉTABLI UN **MONOPOLE GOUVERNEMENTAL OFFICIEL** POUR VENDRE ET TAXER LE GRUIT. AINSI, CHAQUE PERSONNE SOUHAITANT BRASSER DE LA BIÈRE LEUR ASSURERAIT UN REVENU CONSTANT.

Gruithuis

GRUITRECHT

LE GRUITRECHT POUVAIT, COMME N'IMPORTE QUELLE AUTRE POSSESSION, ÊTRE ACCORDÉ OU CÉDÉ À QUELQU'UN D'AUTRE : COMME UN ÉVÊQUE, UN COMTE, OU UN RICHE MARCHAND.

The Gruitfather

EN PERMETTANT À QUELQUES PRIVILÉGIÉS DE S'EN METTRE PLEIN LES POCHES, LE GRUITRECHT EST DEVENU UN RACKET MAFIEUX.

LES BRASSEURS CAPABLES D'ACHETER LEUR GRUIT EN GROS POUVAIENT NÉGOCIER UNE RISTOURNE. LE BRASSAGE A DONC COMMENCÉ À BASCULER D'UNE ACTIVITÉ RURALE DOMESTIQUE À UNE INDUSTRIE PLUS COMMERCIALE, URBAINE ET À LARGE ÉCHELLE.

CES CYNIQUES EXPLOITANTS DE GRUIT NE L'ONT PAS VU VENIR...

... MAIS UNE NOUVELLE RÉVOLUTION ALLAIT CHANGER LE MONDE DE LA BIÈRE.

LA POPULARITÉ D'UN TOUT NOUVEL ADDITIF ÉTAIT EN TRAIN DE SE PROPAGER À TOUTE VITESSE. ADDITIF QUI ALLAIT TRANSFORMER À NOUVEAU LA BIÈRE ET QUI ÉTAIT SUR LE POINT DE METTRE À MAL LE JOUG LUCRATIF DU GRUITRECHT.

Chapitre 4 La Révolution du houblon : La bière devient une Marchandise

MAIS PARFOIS, LES DÉSASTRES LES PLUS CINGLANTS DONNENT LIEU À DES AVANCÉES PROFITABLES.

HAMBOURG DEVAIT ÊTRE RECONSTRUITE SUR LE TAPIS FUMANT DE SES CENDRES.

CE TRAVAIL HARASSANT FUT ACCOMPAGNÉ D'OPPORTUNITÉS BIENVENUES.

LES BRASSEURS DE HAMBOURG EURENT PAR LÀ L'OCCASION UNIQUE DE MODERNISER LEURS FABRIQUES, EN AGRANDISSANT LEURS CAVES, EN ÉLARGISSANT LES ENTRÉES, ET EN APPORTANT D'AUTRES AMÉLIORATIONS SUSCEPTIBLES D'ACCROÎTRE LA PRODUCTION ET LA VENTE DE LEURS BIÈRES.

ET DURANT LES ANNÉES SUIVANTES, LE FRUIT DU TRAVAIL DES BRASSEURS HAMBOURGEOIS BALAYA TOUTES LES VÉRITÉS ÉTABLIES JUSQU'ALORS SUR LA BIÈRE.

QU'EST-CE QUI CHANGEA DU TOUT AU TOUT POUR LE BRASSAGE D'ALORS ?

ON LE RÉSUME EN UN SEUL MOT...

Le houblon.

DANS LE CHAPITRE 3, NOUS TENIONS LE HOUBLON POUR ÊTRE "L'ÉPICE DE LA BIÈRE" DE NOS JOURS, ON SERAIT BIEN EN DIFFICULTÉ DE TROUVER UNE BIÈRE SANS HOUBLON.

MAIS DURANT LA MAJEURE PARTIE DE L'HISTOIRE DE LA BIÈRE, Y INTÉGRER DU HOUBLON AURAIT ÉTÉ AUSSI FRÉQUENT ET ACCEPTABLE QUE D'Y AJOUTER DES ASPERGES POUR LEUR GOÛT, PAR EXEMPLE.

APRÈS TOUT, GRIGNOTER DES POUSSES DE HOUBLON COMME ON DÉGUSTE LES ASPERGES ÉTAIT AUTREFOIS LA SEULE FAÇON DE CONSOMMER CETTE PLANTE AMÈRE.

LORSQUE LE GRUIT ÉTAIT LE CHAMPION INCONTESTÉ DES AROMATISANTS POUR BIÈRE, LE HOUBLON FAISAIT À PEINE SON ENTRÉE DANS LE JEU.

Z Z Z

IL CIRAIT LE BANC EN TROISIÈME DIVISION.

QUELQUES MONASTÈRES ET COUVENTS EMPLOYAIENT DU HOUBLON AU MOINS DEPUIS LES ANNÉES 820.

LA RÉSINE ET LES HUILES ESSENTIELLES PRÉSENTES DANS LES FLEURS DE HOUBLON SONT DE PUISSANTS AGENTS ANTIBACTÉRIENS.

AINSI, NON SEULEMENT ELLES DONNENT À LA BIÈRE UN GOÛT FORT, AMER, MAIS PROLONGENT AUSSI SA DURÉE DE CONSERVATION.

A L'EVIDENCE, DES MOINES OU DES NONNES AVAIENT DÉCOUVERT QUE LES BIÈRES HOUBLONNÉES SE GARDAIENT PLUS LONGTEMPS. C'EST À PARTIR DE CETTE OBSERVATION QUE LA CONNAISSANCE ET L'UTILISATION DU HOUBLON SE RÉPANDIRENT PEU À PEU.

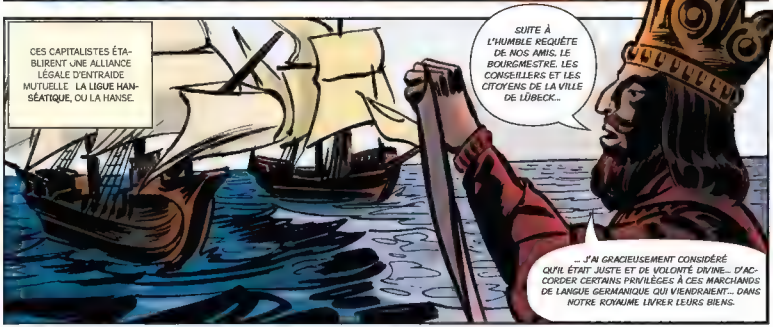
DANS UN MONDE OÙ LA BIÈRE PARFUMÉE AU GRUIT DEVAIT ÊTRE CONSOMMÉE PRATIQUEMENT DÈS SON BRASSAGE ET SUR PLACE, CETTE RÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE CHAMBOULA COMPLÈTEMENT TOUTE L'ÉCONOMIE DE LA BIÈRE.
MVP
BEER
HOUBLON !

L'ÉGLISE CATHOLIQUE ET LES PROFITEURS RICHES ET PUISSANTS, QUI S'EN METTAIENT PLEIN LES POCHES GRÂCE AUX IMPÔTS SUR LE GRUIT, COMPRIRENT BIEN VITE LA MENACE.
MVP
BEER

INONDER LE MARCHÉ AVEC DE LA BIÈRE QUI PEUT SE CONSERVER – ET ÊTRE STOCKÉE –, ET D'UN COUP, LA PERSPECTIVE D'UNE RENTE TRANQUILLE SUR LE COMMERCE DU GRUIT PREND UN COUP DANS L'AILE.
Gruithuis

DANS LES ANNÉES 1360, L'ÉVÊQUE DE LIÈGE ET D'UTRECHT SE PLAIGNIT À L'EMPEREUR CHARLES IV DU MANQUE À GAGNER DANS SES REVENUS LIÉS AU GRUIT.
PFFF.

EN 1321, LE COMTE GUILLAUME Ier DE HAINAUT, FURIEUX, ALLA JUSQU'À INTERDIRE L'ENTRÉE DE BIÈRE HOUBLONNÉE SUR SON DOMAINE.
CE GENRE DE LUMINAIRE RIVALISAIENT POUR FAIRE DISPARAÎTRE LE HOUBLON À N'IMPORTE QUEL PRIX.
PFFF.
SWOOOOSH
IL EST PARFOIS ÉCRIT QUE IL ÉTAIT FRÉQUENT POUR LES AUTORITÉS MOYENÂGEUSES D'ÉRIGER UNE INTIMIDATION ÉCONOMIQUE.



*ROI MAGNUS VI DE NORVÈGE, 1278

IL FAUT LE RÉPÉTER : AVANT LE HOUBLON, LA BIÈRE TOURNAIT SI RAPIDEMENT QU'IL ÉTAIT QUASIMENT IMPOSSIBLE DE LA TRANSPORTER (ET DE LA VENDRE) À QUELQUE DISTANCE IMPORTANTE D'OÙ ELLE AVAIT ÉTÉ BRASSÉE. ON NE POUVAIT TOUT BONNEMENT PAS LA CONSIDÉRER COMME UNE MARCHANDISE.
SÉATIQUE ET DES COMPTOIRS COMMERCIAUX...
LA BIÈRE DE HAMBOURG INONDA RAPIDEMENT LES PAYS VOISINS, COMME LES FLANDRES OU LE DANEMARK.
ET LE PUBLIC SE MIT À APPRÉCIER LE GOÛT NOUVEAU ET AMER DE LA BIÈRE HOUBLONNÉE.

AMSTERDAM, UNE VILLE INSIGNIFIANTE À L'ÉPOQUE DES DÉBUTS DE LA HANSE, DEVINT UN PORT D'ENTRÉE CAPITAL POUR LES BIÈRES HAMBOURGEOISES.
EN PEU DE TEMPS, LES HOLLANDAIS RECOMPOSÈRENT AU JUGÉ LES RECETTES DES BIÈRES HOUBLONNÉES, ET ILS FURENT RAPIDEMENT EN MESURE DE BATTRE LA LIGUE À SON PROPRE JEU.
LE COMMERCE EXTÉRIEUR PERMIT AU HAMEAU QU'ÉTAIT AMSTERDAM DE DEVENIR LA VILLE D'INFLUENCE MONDIALE, FÉRUE DE BIÈRE, QUE NOUS CONNAISSONS AUJOURD'HUI.
The Gruitfather
LES RESPONSABLES DU RACKET DU GRUIT ÉTAIENT TOMBÉS SUR PLUS FORTS QU'EUX. LE GRUIT SOMBRA DANS L'OUBLI, POUR DISPARAÎTRE À TOUT JAMAIS.

LES POUVOIRS EN PLACE, EN MAL D'IMPÔTS, CHANGÈRENT DE STRATÉGIE POUR NE PAS RESTER EN MARGE.

PRIVÉS DU REVENU DU GRUIT, ILS TAXÈRENT LE HOUBLON OU INSTAURÈRENT UN DROIT D'ACCISE SUR LA BIÈRE.

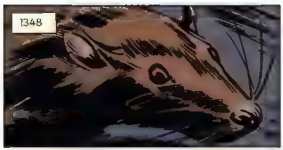
MAIS LE MAL ÉTAIT FAIT.

MAIN DANS LA MAIN, LA BIÈRE ET LE COMMERCE AVAIENT PORTÉ UN COUP À LA TYRANNIE...

...LE PREMIER D'UNE LONGUE SÉRIE.

LA PROGRESSION DU COMMERCE DEPUIS LES VILLAGES DE PROVINCE JUSQU'AUX CAPITALES INTERNATIONALES NE FUT CEPENDANT PAS UNE PROMENADE DE SANTÉ.

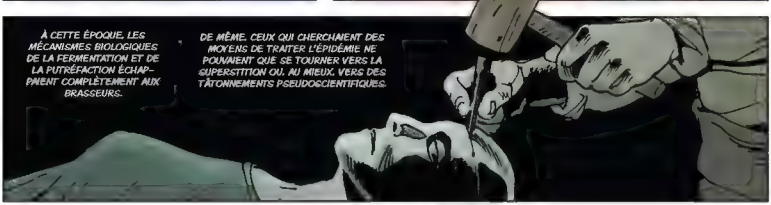
LE COMMERCE ÉTAIT RAPPORTÉ GROS, MAIS LE [illegible]



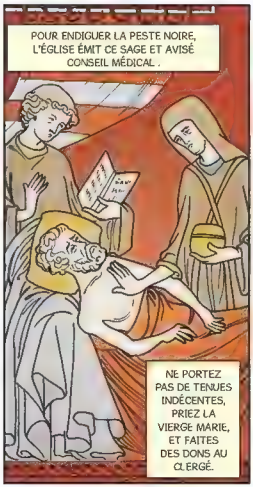
LA PESTE NOIRE ÉTAIT TERRIBLEMENT CONTAGIEUSE. ELLE BALAYA AU MOINS UN TIERS DE LA POPULATION D'EUROPE, DU MOYEN-ORIENT ET D'AFRIQUE DU NORD.
LA DÉSOLATION TOUCHA MAINTES CONTRÉES ET VILLES.

CERTAINS S'ENFUIRENT VERS LA CAMPAGNE. MAIS TOUS NE PRENAIENT PAS LA MENACE AU SÉRIEUX.
D'AUCUNS AFFIRMÈRENT QUE BOIRE DE LA BIÈRE, S'AMUSER ET PROFITER DE LA VIE EN CHANTANT ET EN FESTOYANT ET RIRE DE CETTE SATANÉE MALADIE, ÉTAIT LE MEILLEUR REMÈDE...
... ET CES PERSONNES D'APPLIQUER CE QU'ELLES RECOMMANDAIENT CHALEUREUSEMENT AUX AUTRES : NUIT ET JOUR, ALLANT DE TAVERNE EN TAVERNE, BUVANT SANS AUCUNE MODÉRATION.

L'INVENTION DE LA CHOPE DE BIÈRE AVEC COUVERCLE SEMBLE AVOIR ÉTÉ L'UNE DES CONSÉQUENCES DE LA PESTE NOIRE.
LES CHARNIERS ATTIRAIENT DES ESSAIMS ENTIERS DE MOUCHES, DONT CERTAINS CRAIGNAIENT QU'ELLES NE RÉPANDENT LA MALADIE.
POUR EMPÊCHER LES MOUCHES DE PLONGER DANS LA BIÈRE, DE NOUVELLES LOIS RENDIRENT OBLIGATOIRES LES CONTENANTS À LIQUIDE FERMÉS. DÈS LORS, LE COUVERCLE À CHARNIÈRE ÉTAIT NÉ.
TINK!


À CETTE ÉPOQUE, LES MÉCANISMES BIOLOGIQUES DE LA FERMENTATION ET DE LA PUTRÉFACTION ÉCHAPPAIENT COMPLÈTEMENT AUX BRASSEURS.
DE MÊME, CEUX QUI CHERCHAIENT DES MOYENS DE TRAITER L'ÉPIDÉMIE NE POUVAIENT QUE SE TOURNER VERS LA SUPERSTITION OU, AU MIEUX, VERS DES TÂTONNEMENTS PSEUDOSCIENTIFIQUES.

POUR BEAUCOUP, LA PESTE ÉTAIT UN CHÂTIMENT DIVIN POUR DES EXISTENCES VÉCUES DANS LE PÉCHÉ.
DES PENITENTS ALLAIENT DE VILLE EN VILLE, SE FLAGELLANT AVEC DES FOUETS AUX LANIÈRES DE CUIR CLOUTÉES.
CRACK!
CRACK!
CRACK!
REPENTEZ-VOUS !


POUR ENDIGUER LA PESTE NOIRE, L'ÉGLISE ÉMIT CE SAGE ET AVISÉ CONSEIL MÉDICAL .
NE PORTEZ PAS DE TENUES INDÉCENTES, PRIEZ LA VIERGE MARIE, ET FAITES DES DONS AU CLERGÉ.

CEUX QUI AVAIENT SURVÉCU À L'ÉPIDÉMIE SE RETROUVAIENT D'UN COUP AVEC UNE CONCURRENCE PROFESSIONNELLE BIEN AMOINDRIE.
DES JEUNES SERVANTES ET DES FEMMES SANS COMPÉTENCE... ET DES GARÇONS D'ÉCURIE QUI DEMANDENT AU MOINS 12 FLORINS PAR AN ! ET LES PLUS ARROGANTS D'ENTRE EUX RÉCLAMENT 18 À 24 FLORINS !

PARADOXALEMENT, LE CHAGRIN ET L'HORREUR QUE PROVOQUA LA PESTE AMÉLIORÈRENT LES CONDITIONS DE VIE ET DE TRAVAIL DES RESCAPÉS

LA CIVILISATION SE RETROUVAIT AINSI AVEC UN NOUVEAU PARADIGME : UNE POPULATION RÉDUITE ET DES TRAVAILLEURS ÉMANCIPÉS.

LUI RESTAIT L'OPTION DES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES.

L'ÉPIDÉMIE AVAIT DÉCIMÉ LES RANGS DES MOINES ET DES SCRIBES PROFESSIONNELS.

LA TRANSMISSION DES SAVOIRS – MENÉE À BIEN GRÂCE AUX LIVRES LABORIEUSEMENT TRANSCRITS À LA MAIN – SEMBLAIT FAIRE FACE À UNE MENACE INSURMONTABLE.

MAIS L'INVENTION DE L'IMPRIMERIE PERMIT DE PÉRENNISER LES PROGRÈS DE L'ENSEIGNEMENT

CETTE INVENTION RÉVOLUTIONNAIRE ÉTAIT DE TOUTE ÉVIDENCE NÉE DES AVANCÉES DANS LES CONDITIONS DE TRAVAIL DUES À LA PESTE NOIRE.

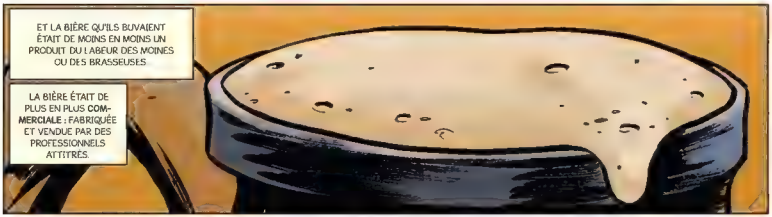
LES PREMIERS TRAITÉS EXHAUSTIFS SUR LA BIÈRE FURENT PUBLIÉS.

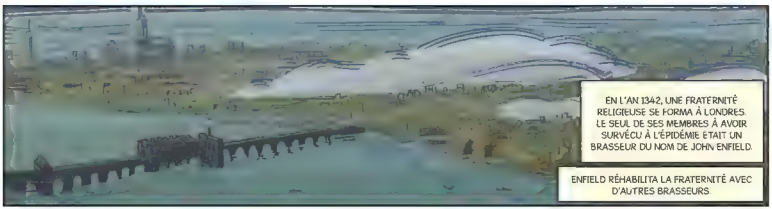
L'ART ET LA SCIENCE DU BRASSAGE N'ALLAIENT DÉSORMAIS PLUS ÊTRE UN DOMAINE LIMITÉ AUX CAVES DE FERMENTATION ET AUX EXPERTS QUI LES MAÎTRISAIENT.

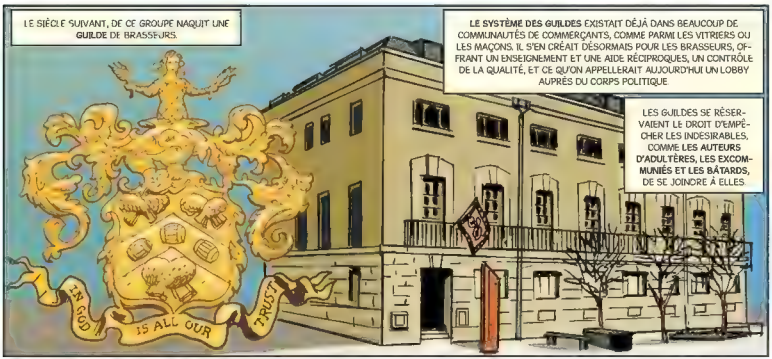
APRÈS L'ÉPIDÉMIE, LES BRASSEURS RACHETÈRENT DU MATÉRIEL ET INNOVÈRENT POUR PALLIER LE MANQUE DE MAIN-D'ŒUVRE.

UNE FOIS LA PESTE NOIRE EN BOUT DE COURSE, SES RESCAPÉS PRIRENT DU RECUL QUANT AUX RECOMMANDATIONS (DOUTEUSES) QUE L'ÉGLISE AVAIT FAITES SUR LES QUESTIONS DE SANTÉ PUBLIQUE. POUR BEAUCOUP, ELLES AVAIENT CRUELLEMENT MANQUÉ D'EFFICACITÉ.

LE CLERGÉ PERDIT DE SA CRÉDIBILITÉ DANS CETTE AFFAIRE.







LA CHAMBRE DES BRASSEURS DE LONDRES, DE NOS JOURS, DES MOUTURES ANTÉRIEURES DE GUILDES OU DE SOCIÉTÉS DE PRODUCTEURS DE BIÈRE ONT OCCUPÉ CE LIEU DEPUIS AU MOINS 1403.

LES MAÎTRES DE GUILDES À PARIS GOÛTAIENT CHAQUE BIÈRE AVANT D'EN AUTORISER SA MISE EN VENTE

LA BIÈRE SORTAIT CLAIREMENT DES CUISINES. LA BRASSERIE DEVENAIT UNE AFFAIRE D'HOMMES ET FAISAIT DE VIRILS PROFITS

POUR UNE LARGE MAJORITÉ, LES FEMMES EN FURENT EXCLUES.

NINKASI EN AURAIT PLEURÉ. LE GLAS AVAIT SONNÉ POUR LA TRADITION MILLÉNAIRE DE FEMMES BRASSEUSES

NE NOUS APPELEZ PAS ! ON VOUS APPELLERA !

SLAM !

CEUX QUI EN AVAIENT LES MOYENS BUVAIENT TOUTES SORTES DE BIÈRES ÉTRANGÈRES IMPORTÉES À LA MODE

UNE EXCEPTION NOTABLE FUT ANNA VANSSENS, LA VEUVE D'UN BRASSEUR QUI VIVAIT À ANTWERP DANS LES ANNÉES 1500 ET QUI À CETTE ÉPOQUE DIRIGEA QUATRE BRASSERIES.

LA FORTUNE DES BRASSEURS POPULAIRES DÉPENDAIT DE LEUR CAPACITÉ À CRÉER DES PRODUITS DE QUALITÉ SIMILAIRE.

ET PARCE QUE LES GOUVERNEMENTS LOCAUX S'ENRICHISSAIENT TELLEMENT GRÂCE AUX PROFITS IMPOSÉS DES BRASSERIES, ILS DÉPENDAIENT DE LA BONNE RÉPUTATION DES BRASSEURS.

UNE LOI SUR LA PURETÉ DE LA BIÈRE, APPELÉE REINHEITSGEBOT (INITIALEMENT, LA SURROGATVERBOT) FIT SON APPARITION À MUNICH EN 1487. SON RÔLE ÉTAIT DE GARANTIR QUE L'OFFRE EN BIÈRE SOIT ABONDANTE ET SÛRE – ET, AVEC CECI, QUE LES CAISSES DES DIRIGEANTS ET DES ÉGLISES SOIENT TOUJOURS BIEN REMPLIES.

LA **REINHEITSGEBOT** S'ÉTENDIT À TRAVERS TOUTE LA BAVIÈRE.

LA LOI INTERDISAIT TOUT ADDITIF AJOUTÉ À LA BIÈRE.

SES TERMES ÉTAIENT CLAIRS : LA BIÈRE DEVAIT ÊTRE COMPOSÉE DE SEULEMENT TROIS INGRÉDIENTS : LE HOUBLON, L'EAU ET L'ORGE.

MÜNCHNER REINHEITSGEBOT
30 November Anno Domini 1487
Albrecht IV, Herzog von Bayern

LE QUATRIÈME INGRÉDIENT DE LA BIÈRE, LA LEVURE, RESTAIT ENCORE À DÉCOUVRIR.

CES SPÉCIFICATIONS REPRÉSENTAIENT UN AVANTAGE CERTAIN POUR L'ORGE. AUPARAVANT, LA BIÈRE ÉTAIT SOUVENT CONFECTIONNÉE AVEC DES MÉLANGES DE CÉRÉALES.

PUISQUE LES PRIX ET LES STOCKS VARIAIENT, IL ARRIVAIT SOUVENT QUE D'AUTRES CÉRÉALES SOIENT MÊLÉES AU MOÛT.

***LA REINHEITSGEBOT** – AVEC SON OBJECTIF COMBINÉ DE CONSERVER L'USAGE DU BLÉ ET DU SEIGLE AU PAIN – REPRÉSENTAIT UN GRAND PAS EN AVANT POUR LA BIÈRE MODERNE. AUJOURD'HUI, L'ORGE EST UN COMPOSANT INÉVITABLE DE NOS MOUSSES.*

AILLEURS, CEPENDANT, DES BRASSEURS MAGOUILLEURS AJOUTAIENT TOUTE UNE FLOPÉE D'INGRÉDIENTS EXPÉRIMENTAUX.

DE L'HUILE DE LIN, DU SARRASIN, DES ŒUFS, DES COQUILLES D'HUÎTRES, UN PIED DE BŒUF OU DE VEAU ÉCORCHÉ, ET DES CENDRES. TOUT Y PASSAIT POUR EMPÊCHER LA BIÈRE DE SE GÂTER OU POUR LUI DONNER D'AUTRES QUALITÉS.

QU'IMPORTE CE QUI AVAIT BIEN PU ÊTRE GLISSÉ DANS LEUR BIÈRE...

... LES ANGLAIS TROUVÈRENT DE PRIME ABORD LE GOÛT DU HOUBLON RÉPUGNANT.

DANS LE LANGAGE DE L'ÉPOQUE, LES ANGLAIS BUVAIENT UNE ALE SANS HOUBLON. LES BIÈRES HOUBLONNÉES ÉTAIENT DESTINÉES AUX ÉTRANGERS : LES FLAMANDS, LES HOLLANDAIS, LES ALLEMANDS ET AUTRES IMMIGRÉS.*

CETTE DISTINCTION ENTRE ALE ET BIÈRE, QUI REMONTE AUX XVe ET XVIe SIÈCLES, N'A PLUS LIEU D'ÊTRE. POUR UNE DISCUSSION PLUS OPPORTUNE SUR CE QUI DISTINGUE ALE ET BIÈRE, RENDEZ-VOUS AU CHAPITRE 6.

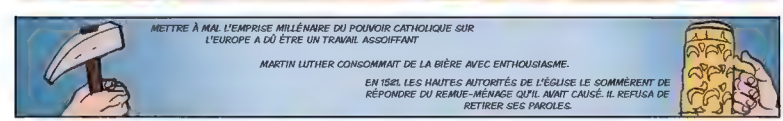
INÉVITABLEMENT, SANS DOUTE, LES TEMPS ET LES GOÛTS ONT CHANGÉ. LA BIÈRE, TOUT PARTICULIÈREMENT DANS LES GRANDES VILLES DES ÎLES BRITANNIQUES, PRIT LARGEMENT LA PLACE DE L'ALE.

MAIS AVANT CE CHANGEMENT DANS LES HABITUDES...

LE CONTE D'HIVER

HENRY V

GEORGE FOX, UN AGITATEUR CONTESTATAIRE ET FONDATEUR DU MOUVEMENT QUAKER, VERS 1650



Découvrez la bière :

Bock

LA BOCK EST ORIGINAIRE DE LA VILLE DE EINBECK, QUI REJOIGNIT LA LIGUE HANSÉATIQUE EN L'AN 1368.

LES BIÈRES D'EINBECK (EN ALLEMAGNE) SONT CÉLÈBRES DANS TOUTE L'EUROPE DU NORD POUR FIGURER PARMI LES MEILLEURES (MAIS AUSSI LES PLUS FORTES) DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ.

LES CITOYENS D'EINBECK AVAIENT LE DROIT DE BRASSER LEUR PROPRE BIÈRE, MAIS LE CONSEIL MUNICIPAL SUPERVISAIT D'UNE MAIN DE FER LA PRODUCTION, LA QUALITÉ, LE COMMERCE ET L'EXPORTATION.

LA VILLE FOURNISSAIT MÊME UNE GRANDE CUVE DE BRASSAGE COMMUNALE QUI ÉTAIT TRANSPORTÉE DE MAISON EN MAISON.

LE BRASSAGE ET LA FERMENTATION ÉTAIENT OPÉRÉS DANS CETTE CUVE. LES HAUTS PORCHES À L'ENTRÉE DE NOMBREUSES MAISONS TÉMOIGNENT DE SON EXISTENCE. DE TELS AMÉNAGEMENTS ÉTAIENT INDISPENSABLES POUR PERMETTRE LE PASSAGE DE LA CUVE. DES OUVERTURES DANS LE TOIT ÉTAIENT ÉGALEMENT NÉCESSAIRES POUR FACILITER LA CIRCULATION DE L'AIR AFIN QUE LE MALT PUISSE SÉCHER.

UNE LOTERIE ÉTAIT ORGANISÉE AU DÉBUT DU MOIS DE MAI (LA FIN DE LA SAISON DU BRASSAGE) POUR DÉTERMINER L'ORDRE DANS LEQUEL LE BRASSAGE ALLAIT AVOIR LIEU L'ANNÉE D'APRÈS. CET ÉVÉNEMENT ÉTAIT AUSSI L'OCCASION D'UN PETIT FESTIVAL DURANT LEQUEL UNE BIÈRE PARTICULIÈRE, LA MAIBOCK, ÉTAIT SERVIE, POUR SYMBOLISER LE PASSAGE DU PRINTEMPS À L'ÉTÉ.

LA BIÈRE RICHE ET MALTÉE D'EINBECK ÉTAIT SI APPRÉCIÉE À MUNICH QU'EN 1612 LE MAÎTRE BRASSEUR ELIAS PICHLER FUT MANDÉ AU HOFBRÄUHAUS POUR LA REPRODUIRE.

L'ACCENT DU SUD DE L'ALLEMAGNE CHANGEA LE MOT "EINBECK" EN "BOCK", ET DONNA SON NOM À CE TYPE DE BIÈRE.

"BOCK" SIGNIFIE ÉGALEMENT "CHÈVRE". CECI EXPLIQUE LA RAISON POUR LAQUELLE DES DESSINS DE CHÈVRES ILLUSTRENT TRÈS FRÉQUEMMENT LES ÉTIQUETTES DE BOCKS.

L'ESSOR DE LA BIÈRE BOCK SE POURSUIVIT À MUNICH (EN PARTICULIER AVEC L'UTILISATION DE LEVURE LAGER – VOIR CHAPITRE 6). DES MOINES DE L'ORDRE PAULANER ÉLABORÈRENT UNE VERSION EXTRA-FORTE POUR LA CONSOMMATION DURANT LE CARÊME : UNE **DOPPELBOCK**, "DOUBLE-BOCK", QU'ILS APPELÈRENT **SALVATOR** ("SAUVEUR").

D'AUTRES COPIÈRENT CETTE VARIANTE ET INSTAURÈRENT L'USAGE DU SUFFIXE "-ATOR" POUR DÉSIGNER CE "PAIN LIQUIDE".

POUR EN REVENIR À EINBECK, LES DROITS DE BRASSAGE INDIVIDUELS S'ESTOMPÈRENT ET LA VILLE CRÉA UNE BRASSERIE CITADINE EN 1794. CET ÉTABLISSEMENT CONTINUE DE FABRIQUER DE LA BOCK JUSQU'À DE JOURS. ET SA FAÇADE PROCLAME FIÈREMENT :

"SANS EINBECK, LA BIÈRE BOCK N'EXISTERAIT PAS".

LES GÉNÉRATIONS QUI SUIVIRENT CELLES DE MARTIN LUTHER COMBATTIRENT ÂPREMENT POUR LA LIBERTÉ DE CULTE.

RASSEMBLEZ LES CHIFFRES DE LA GUERRE DE QUATRE-VINGTS ANS (1568-1648) ET CEUX DE LA GUERRE DE TRENTE ANS (1618-1648), ET VOUS AUREZ UNE IDÉE DE L'AMPLEUR DU BAIN DE SANG ENTRE CATHOLIQUES ET PROTESTANTS

CES GUERRES ÉTAIENT, POUR PARTIE, FINANCÉES PAR L'ARGENT DES IMPÔTS QUE LES GOUVERNEMENTS BELLIQUEUX EXTORQUAIENT AUX CONSOMMATEURS DE BIÈRE

UN DES GROUPES RELIGIEUX SÉPARATISTES ÉTAIT PARTICULIÈREMENT LASSÉ PAR L'INTOLÉRANCE

EN TOUT CAS, LASSÉ PAR L'INTOLÉRANCE ALLANT À LEUR ENCONTRE.

ILS S'EXILÈRENT D'ANGLETERRE VERS LES PAYS-BAS. MAIS MÊME CE PAYS CONNU POUR ÊTRE PROGRESSISTE NE LEUR PERMIT PAS DE VIVRE ET DE PRATIQUER LEUR CULTE COMME ILS L'ENTENDAIENT.

ALORS CES HOMMES ET CES FEMMES PIEUX MIRENT LE CAP VERS UNE TERRE SUFFISAMMENT ÉLOIGNÉE, SEMBLAIT IL.

LE NOUVEAU MONDE.

ET ILS EMPORTÈRENT DE LA BIÈRE AVEC EUX.

UN EMPIRE ET UNE INDUSTRIE : LA BIÈRE VOIT GRAND

LE *MAYFLOWER* TRAVERSAIT L'ATLANTIQUE.

IL EMPRUNTAIT LE SILLAGE DE VAISSEAUX DU VIEUX MONDE QUI AVAIENT DÉCOUVERT LES AMÉRIQUES AU MOINS 600 ANS PLUS TÔT, LORSQUE DES VIKINGS S'ÉTAIENT INSTALLÉS EN TERRE-NEUVE

LES PÈLERINS ÉTANT PURITAINS, ILS ÉTAIENT PARTICULIÈREMENT – RIGIDES LORSQU'IL S'AGISSAIT DES PLAISIRS TERRESTRES

JE SOUHAITE QUE L'HOMME OU LA FEMME ACCUSÉS AVEC CERTITUDE D'AVOIR COMMIS L'HORRIBLE CRIME D'ADULTÈRE... OU DE FORNICATION... SOIENT MARQUÉS AU FER ROUGE.

CE QUI EN DIT VRAIMENT LONG SUR LE FAIT QUE CES AUSTÈRES VOYAGEURS BUVAIENT DE LA BIÈRE

ET D'AILLEURS, C'EST UNE PÉNURIE DE BIÈRE QUI FORÇA LES PÈLERINS À S'ARRÊTER ET À S'INSTALLER À L'EMPLACEMENT QUE ALLAIT DEVENIR PLYMOUTH, DANS LE FUTUR MASSACHUSETTS.

NOUS N'AVIONS PLUS DE TEMPS À CONSACRER À L'EXPLORATION OU AUX TERGIVERSATIONS. NOS VICTUAILLES – ET PARTICULIÈREMENT NOTRE BIÈRE – ÉTANT PRATIQUEMENT ÉPUISÉES.

UN BATEAU PEUT SE TROUVER À PLUSIEURS MILLIERS DE KILOMÈTRES D'UNE SOURCE D'EAU DOUCE.

AVEC LES DÉSINFECTANTS QUE SONT L'ALCOOL ET LE HOUBLON (ET LE FAIT QU'ELLE A ÉTÉ FABRIQUÉE À PARTIR D'EAU BOUILLIE), LA BIÈRE ÉTAIT ESSENTIELLE POUR LA SURVIE DE CEUX QUI PARCOURAIENT LES OCÉANS.

EN 1588, L'EUROPE ÉTAIT MISE À FEU ET À SANG PAR LES GUERRES DE RELIGION.

ET IL SEMBLERAIT QUE DE LA BIÈRE GÂTÉE OU CONTAMINÉE AIT BIEN FAILLI CHANGER LE COURS DE L'HISTOIRE.

NOUS N'AVONS QUE MÉPRIS POUR PARME OU L'ESPAGNE, OU N'IMPORTE QUEL PRINCE D'EUROPE QUI OSERAIT ENVAHIR LES FRONTIÈRES DE MON ROYAUME !

ON A SOUPÇON NÉ DE LA BIÈRE "EMPOISONNÉE" D'AVOIR DÉCLENCHÉ UNE ÉPIDÉMIE MORTELLE AU SEIN DE LA MARINE ANGLAISE...

TANDIS QU'ILS AFFRONTAIENT LA VASTE ARMADA (CATHOLIQUE) DE L'ESPAGNE QUI TENTAIT D'ENVAHIR L'ANGLETERRE (PROTESTANTE) POUR DÉTRÔNER LA REINE ELISABETH.

EN DÉPIT DE LA MAUVAISE BIÈRE, L'ARMADA FUT MISE EN DÉROUTE.

MAIS LE NOMBRE D'ANGLAIS QUI MOURURENT DE MALADIE ET DE FAMINE EN CONSÉQUENCE FUT CONSIDÉRÉ COMME UNE HONTE NATIONALE

CRUNK!

THOOM!

EN 1621, LES PREMIERS COLONS DU MASSACHUSETTS RENCONTRÈRENT UN INDIEN DU NOM DE SAMOSET

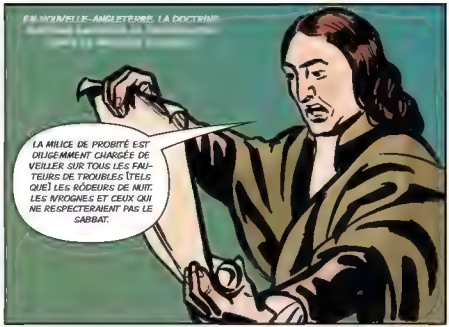
SALUTATIONS, ANGLAIS !

ARGH !

SAMOSET AVAIT DÉJÀ CROISÉ DES PÊCHEURS BLANCS DANS LE MAINE ET APPRIS QUELQUES MOTS D'ANGLAIS AINSI QUE CERTAINES COUTUMES.

L'INDIGÈNE DEMANDA AUX PÈLERINS S'ILS AVAIENT DE LA BIÈRE.

LES CULTURES INDIGÈNES DE LA CORDILLÈRE DES ANDES CONTINUENT DE FABRIQUER DE LA CHICHA, UNE SORTE DE BIÈRE QUI NÉCESSITE DE MASTIQUER DES BOULETTES DE FARINE DE MAÏS.

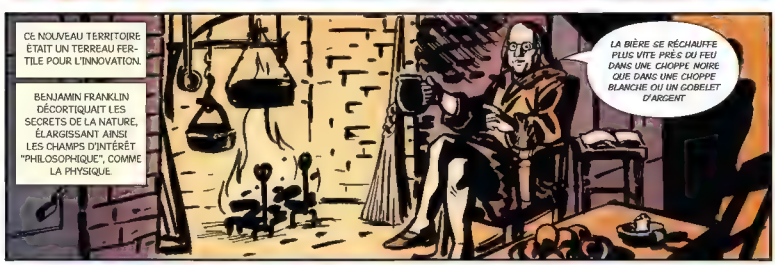

EN NOUVELLE-ANGLETERRE, LA DOCTRINE
LA MILICE DE PROBITÉ EST DILIGEMMENT CHARGÉE DE VEILLER SUR TOUS LES FAUTEURS DE TROUBLES TELS QUE LES RÔDEURS DE NUIT, LES IVROGNES ET CEUX QUI NE RESPECTERAIENT PAS LE SABBAT.

CETTE POLICE DES MŒURS AVAIT LA RESPONSABILITÉ D'EMPÊCHER LES BUVEURS DE FINIR IVRES.
HALTE-LÀ L'AMI !
J'OSE CROIRE QUE CE SERAIT LE VERRE DE TROP.

LES HOLLANDAIS, GRANDS AMATEURS DE BIÈRE, RÉALISÈRENT ÉGALEMENT QUELQUES PERCÉES DANS CE QUI ALLAIT DEVENIR LE NORD-EST DES ÉTATS-UNIS.
IL SEMBLE QUE CE SOIT À HENDRICK JANSZ QUE REVIENT LE MÉRITE D'AVOIR OUVERT LA PREMIÈRE VÉRITABLE BRASSERIE D'AMÉRIQUE, À MANHATTAN EN 1642.

LE PLUS ANCIEN ÉDIFICE DE NEW YORK ENCORE DEBOUT EST FRAUNCES TAVERN, OÙ BON NOMBRE DE TONNEAUX DE BIÈRE ONT ÉTÉ ÉCLUSÉS.
FRAUNCES TAVERN
RESTAURANT
EXTRA LAGER BEER

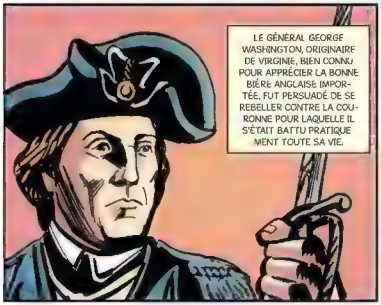
LÉGÈREMENT AU SUD-OUEST, WILLIAM PENN – LE PÈRE FONDATEUR DE LA PENNSYLVANIE DÉCLARA FIÈREMENT.
NOTRE BOISSON DE PRÉDILECTION EST LA BIÈRE. FAITE PRINCIPALEMENT À PARTIR DE MÉLASSE, QUI, UNE FOIS BOUILLIE ET INFUSÉE AVEC DU SASSAFRAS OU DU PIN, DEVIENT TOUT À FAIT BUVABLE.
À PHILADELPHIE, UN HOMME FORT CAPABLE A CONSTRUIT UNE VASTE BRASSERIE AFIN DE FOURNIR AUX BRAVES GENS UNE BOISSON DE QUALITÉ


CE NOUVEAU TERRITOIRE ÉTAIT UN TERREAU FERTILE POUR L'INNOVATION.
BENJAMIN FRANKLIN DÉCORTIQUAIT LES SECRETS DE LA NATURE, ÉLARGISSANT AINSI LES CHAMPS D'INTÉRÊT "PHILOSOPHIQUE", COMME LA PHYSIQUE.
LA BIÈRE SE RÉCHAUFFE PLUS VITE PRÈS DU FEU DANS UNE CHOPPE NOIRE QUE DANS UNE CHOPPE BLANCHE OU UN GOBELET D'ARGENT.

DANISE. VERMINE DE TORY ! POUR NOUS, C'EST LA LIBERTÉ OU LA MORT !
Et s'adonnent gaiement, à l'ancienne façon,
Aux rites de libation ;
Tandis que l'hardie réplique
Gite les lèvres patriotiques ;
Délicieux breuvage ! Dont les pouvoirs héritent
De la quintessence de l'esprit public ;
Qui en boit aiguise son esprit
Aux plus nobles politiques.
— John Trumbull

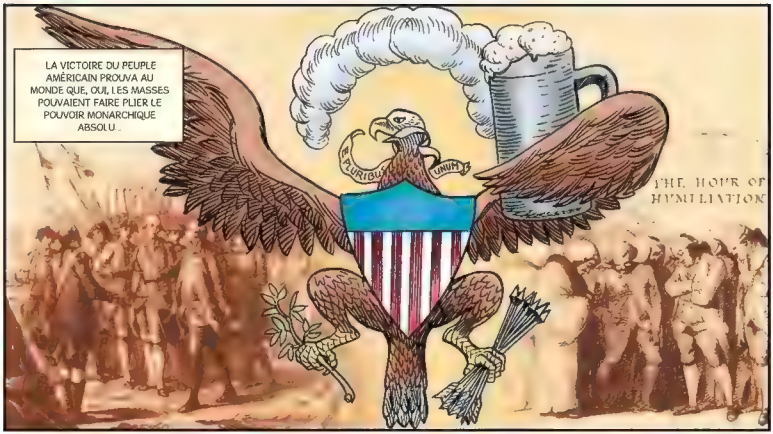
SAMUEL ADAMS, BRASSEUR ET MALTEUR, ÉTAIT CONVAINCU QUE LA GRANDE BRETAGNE EMPIÉTAIT SUR...
... LES DROITS ESSENTIELS ET INALIÉNABLES PAR NATURE...
... DES AMÉRICAINS EN LES TAXANT DE FAÇON INJUSTE.

PARMI CES TAXES ET DEVOIRS, CELUI DE FOURNIR AUX SOLDATS BRITANNIQUES QUI OCCUPAIENT BOSTON CINQ PINTES QUOTIDIENNES DE "PETITE BIÈRE OU DE CIDRE", GRATUITEMENT.
QUEL CULOT !


LE GÉNÉRAL GEORGE WASHINGTON, ORIGINAIRE DE VIRGINIE, BIEN CONNU POUR APPRÉCIER LA BONNE BIÈRE ANGLAISE IMPORTÉE, FUT PERSUADÉ DE SE REBELLER CONTRE LA COURONNE POUR LAQUELLE IL S'ÉTAIT BATTU PRATIQUEMENT TOUTE SA VIE.

THOMAS JEFFERSON A CERTAINEMENT TRAVAILLÉ SUR LA DÉCLARATION D'INDÉPENDANCE DANS UNE TAVERNE DE PHILADELPHIE, ENTOURÉ DE BUVEURS DE BIÈRE.

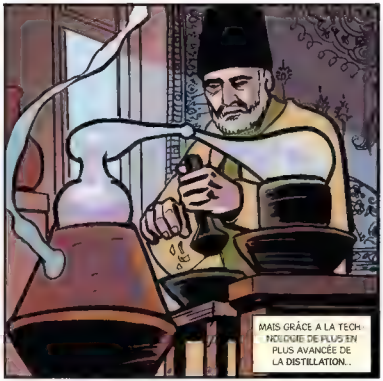
LA RÉVOLUTION AMÉRICAINE ÉTAIT EN MARCHE


LA VICTOIRE DU PEUPLE AMÉRICAIN PROUVA AU MONDE QUE, OUI, LES MASSES POUVAIENT FAIRE PLIER LE POUVOIR MONARCHIQUE ABSOLU .
E PLURIBUS
UNUM
THE HOUR OF HUMILIATION

... QUI ÉTAIT ALORS EXERCÉ EN FRANCE, EN PRUSSE ET EN SUÈDE.

DURANT UN SÉJOUR EN ANGLETERRE, PIERRE SE DÉCOUVRIT UN GOÛT POUR LES BIÈRES LOCALES.
EN PARTICULIER POUR CELLES PRODUITES DANS LA VILLE PROVINCIALE DE BURTON ON TRENT
EN MATIÈRE DE BRASSAGE, BURTON AVAIT UN ATOUT MAJEUR : UNE EAU RICHE EN CALCIUM. CETTE EAU PERMETTAIT AUX ARÔMES SUCRÉS DES BIÈRES SOMBRES – LA SPÉCIALITÉ LOCALE À L'ÈPOQUE – DE S'EXPRIMER PLEINEMENT ET DE DÉVOILER TOUT LEUR POTENTIEL.
LES BRASSEURS DE BURTON SE RÉTROUVÈRENT BIEN VITE FACE À UNE DEMANDE EN PLEINE EXPANSION ET SE MIRENT À EXPORTER LEUR PRODUCTION PAR-DELÀ LA MER BALTIQUE, JUSQU'À SAINT-PÉTERSBOURG.

CATHERINE II, L'ÉPOUSE DU PETIT FILS DE PIERRE LE GRAND, AVAIT ÉGALEMENT UN PENCHANT POUR LES BIÈRES ANGLAISES.
UN BRASSEUR DE SOUTHWARK EN ANGLETERRE, MIT AU POINT LA RUSSIAN IMPERIAL STOUT POUR LE PLAISIR DE L'IMPÉRATRICE ET DE SA COUR.


MAIS GRÂCE A LA TECHNOLOGIE DE PLUS EN PLUS AVANCÉE DE LA DISTILLATION...

... LA BIÈRE SE RETROUVA EN COMPÉTITION NON SEULEMENT AVEC LE VIN, MAIS AUSSI LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX.

UNE NOUVELLE ÉTAPE EN MATIÈRE D'IVRESSE POTENTIELLE VENAIT D'ÊTRE FRANCHIE.
LE GIN ET LE WHISKY – TOUS DEUX MOINS CHERS, BEAUCOUP PLUS ALCOOLISÉS ET BEAUCOUP PLUS SUSCEPTIBLES DE CRÉER UNE DÉPENDANCE QUE LA BIÈRE – ONT CONQUIS LES DEUX CÔTÉS DE L'ATLANTIQUE EN UN ÉCLAIR
J. Gillray
The UNION-CLUB.

LA BIÈRE PERDAIT ÉGALEMENT DU TERRAIN FACE AUX NOUVEAUX VENUS, COMME LE CAFÉ ET LE THÉ.

FORT HEUREUSEMENT, UN NOUVEAU STYLE DE BIÈRE ATTENDAIT DANS L'OMBRE POUR SORTIR LE BRASSAGE DU MARASME.

LA **RÉVOLUTION INDUSTRIELLE** S'ACCÉLÉRAIT.

DES TRAVAILLEURS VENAIENT GROSSIR LES USINES DE LONDRES, MANCHESTER, SHEFFIELD ET AU-DELÀ.

LES BRASSERIES PRENAIENT ÉGALEMENT DES PROPORTIONS D'USINES.

UNE MACHINE À VAPEUR FUT UTILISÉE POUR LA PREMIÈRE FOIS DANS UNE BRASSERIE EN 1784, CHEZ HENRY GOODWIN ET SAMUEL WHITBREAD.

LES CITADINS ÉTAIENT CHAQUE JOUR PLUS NOMBREUX, ET ILS AVAIENT SOIF.

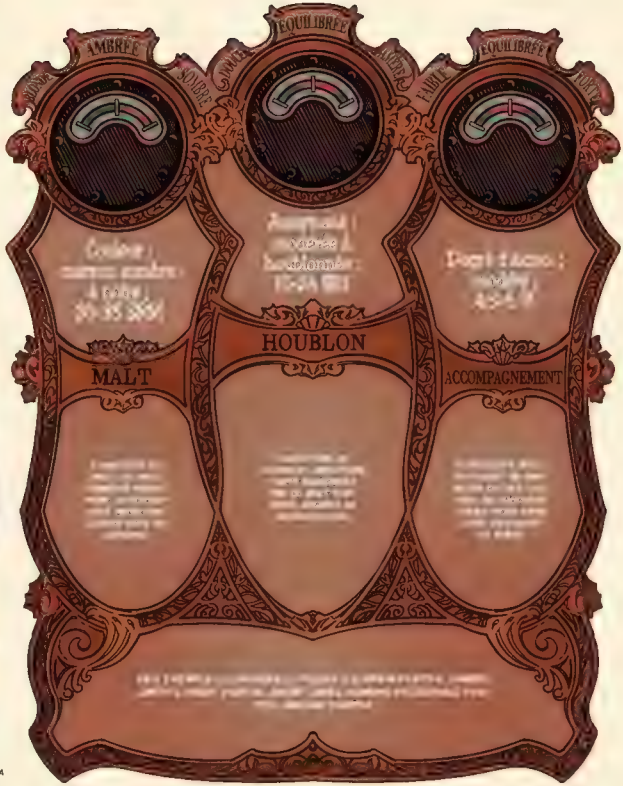
ET QUELLE BIÈRE RÉCLAMAIENT LES GENS ?

DE LA PORTER, UNE NOUVEAUTÉ, LÉGÈRE VARIANTE DE LA BIÈRE BRUNE ANGLAISE STANDARD.

CETTE "NOUVEAUTÉ" DEVAIT SON NOM À LA PROFESSION LA PLUS RÉPANDUE À LONDRES PARMI LES MASSES LABORIEUSES : CELLE DE **PORTEUR**, QUI TRANSPORTAIT TOUTES SORTES D'OBJETS LOURDS ET DE CARGAISONS À TRAVERS LA VILLE.

Découvrez la bière :

PORTER



L'HISTOIRE LA PLUS RÉPANDUE SUR LES ORIGINES DE LA PORTER EST TROP BELLE POUR ÊTRE VRAIE.

LA "THREE THREADS", UN MÉLANGE DES 3 BIÈRES, DONT DE L'ALE ET DE LA "TWOPENNY" ("BIÈRE À DEUX SOUS"), ÉTAIT UNE BOISSON TRÈS POPULAIRE À LONDRES. FUT UN TEMPS, ON RACONTE LA FORMIDABLE HISTOIRE D'UN BRAVE BRASSEUR QUI AURAIT MIS AU POINT UNE MÉTHODE POUR RESTITUER TOUT L'ATTRAIT DE LA THREE THREADS DANS UNE SEULE ET MÊME RECETTE. MAIS IL N'EXISTE AUCUNE PREUVE TANGIBLE POUR CORROBORER CETTE LÉGENDE DE LA PREMIÈRE PORTER.

LA THREE THREADS ÉTAIT UN MÉLANGE DE BIÈRES PARMI TANT D'AUTRES. ÉLABORÉE PAR DES BUVEURS À LA RECHERCHE DE NOUVELLES SAVEURS ET DE FOURNISSEURS DE BIÈRE CHERCHANT À POULER LES CLIENTS ET LES IMPÔTS. UNE PRATIQUE RÉPANDUE DANS LES PUBS ÉTAIT DE MÉLANGER DE LA BIÈRE "DOUCE" (RÉCENTE) À DE LA BIÈRE "EVENTÉE" (ÂGÉE).

ÉVIDEMMENT, LES BRASSEURS Y ONT VU L'OCCASION DE SIMULER CES ALLIANCES. ILS SE SONT MIS À PRODUIRE DE NOUVELLES VARIÉTÉS À BASE DE "MALT BRUN" TOURAILLÉ À LA FLAMME DANS DES FÛTS OUVERTS. CETTE MÉTHODE DE MALTAGE TRANSMETTAIT UNE TEINTE SOMBRE ET UN GOÛT TORRÉFIÉ À LA BIÈRE. LA TEMEUR EN HOUBLON AUGMENTA ÉGALEMENT EN PARALLÈLE

CETTE BIÈRE BRUNE LONDONIENNE SE FIT CONNAÎTRE SOUS LE TERME "ENTIRE BUTT".

"ENTIRE" ("ENTIÈRE") CAR TOUT LE MOÛT OBTENU DANS UNE MAÏSCHE ÉTAIT RÉCUPÉRÉ. (EN TEMPS NORMAL, UNE SEULE MAÏSCHE FOURNISSAIT PLUSIEURS MOÛTS DISTINCTS DONT L'INTENSITÉ VARIAIT. CES DERNIERS ÉTAIENT ENSUITE MIS À FERMENTER DANS DIFFÉRENTES CUVÉES DE QUALITÉS DIVERSES.) ET "BUTT" ("FOND") CAR CES CUVÉES REPOSAIENT DANS DES FÛTS EN BOIS À LA BRASSERIE. CELA LEUR DONNAIT LE TEMPS DE S'ADOUCIR ET DE SE STABILISER AVANT LA COMMERCIALISATION. AVANT LE XXE SIÈCLE, " BUTT " ÉTAIT COURAMMENT EMPLOYÉ POUR DÉSIGNER UN TONNEAU.

* N.D.T. : AUJOURD'HUI, C'EST UN MOT QUI DÉSIGNE GÉNÉRALEMENT LE POSTÉRIEUR, OU BIEN UN MÉGOT DE CIGARETTE.

LA FORMULE DE LA PORTER A CHANGÉ AVEC LE TEMPS. LES TECHNIQUES DE MALTAGE SE SONT MULTIPLIÉES ET SOPHISTIQUÉES. À MESURE QUE LE MALT ÉTAIT DE PLUS EN PLUS TAXÉ, LES BRASSEURS ONT ÉTÉ FORCÉS DE S'ADAPTER. LES PRODUCTEURS DE PORTER SE SONT MIS À FABRIQUER LA BIÈRE AVEC UN MALT PLUS PÂLE. ILS UTILISAIENT ENSUITE UNE PORTION DE MALT TORRÉFIÉ "BREVETÉ" POUR ASSOMBRIR LE PRODUIT FINAL. CET USAGE PLUS EFFICACE (ET RENTABLE) DES MATIÈRES PREMIÈRES RESTE À CE JOUR LA MÉTHODE DE PRÉDILECTION DES BRASSEURS DE PORTER MODERNE.

LA VARIÉTÉ RENCONTRANT UN FRANC SUCCÈS, DES PORTERS DE DIFFÉRENTS CALIBRES ONT INVESTI LE MARCHÉ. LES PLUS FORTES ÉTAIENT CHRONOMÉES "STOUT PORTERS" OU "BROWN STOUTS". L'APPELLATION FINIT PAR ÊTRE RACCOURCIE EN "STOUT" BIEN QUE LES DIFFÉRENCES EXACTES ENTRE STOUTS ET PORTERS SOIENT DISCUTABLES. LES STOUTS SONT GÉNÉRALEMENT PLUS FORTES ET SÈCHES.

AVEC L'APPARITION DES PALE ALES, PUIS DE LA PILSNER, LA POPULARITÉ DE LA PORTER A PÉRICLITÉ. MAIS LA STOUT A SURVÉCU ET RESTE L'UNE DES VARIÉTÉS DE BIÈRE LES PLUS POPULAIRES AU MONDE. ET L'UN DES PILIERS DE LA BRASSERIE ARTISANALE D'AUJOURD'HUI.

GUINNESS, LA MARQUE IRLANDAISE SYNONYME DE STOUT, PRODUISAIT UNE PORTER JUSQU'AU DÉBUT DES ANNÉES 1970 (QUI ÉTAIT APPELÉE FAMILIÈREMENT "PLAIN"*), AVANT DE LA RETIRER DU MARCHÉ. CELA AURAIT SANS DOUTE ÉTÉ LE COUP DE GRÂCE POUR LA PORTER SANS L'INGÉNIEUX BRASSEUR DE SAN FRANCISCO QUI A RAVIVÉ LA VARIÉTÉ (VOIR CHAPITRE B).

* N.D.T : NATURE FADE

SANS VRAIMENT RAFFINER LEURS MÉTHODES DE PRODUCTION, LES BRASSEURS NAVAIENT DE CESSE DE S'AGRANDIR POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE.

MALHEUREUSEMENT, L'INDUSTRIALISATION S'ACCOMPAGNE SOUVENT D'ACCIDENTS INDUSTRIELS.

AU DÉBUT DU XIXe SIÈCLE, LES BARONS DE LA BIÈRE RIVALISAIENT ENTRE EUX POUR SAVOIR QUI POURRAIT CONSTRUIRE LA PLUS GRANDE CUVE DE TOUT LONDRES.

LE 17 OCTOBRE 1814, LES AMBITIONS DE CES BRASSEURS FINIRENT PAR FATALEMENT SURPASSER L'EXPERTISE TECHNIQUE DE LEURS INGÉNIEURS.

Ping!

DOUX JÉSUS...

L'INONDATION DE BIÈRE DE LONDRES

LA BRASSERIE HENRY MEUX & CO. SE TROUVAIT AU BEAU MILIEU D'UN QUARTIER PAUVRE.

AUX ALENTOURS DE SIX HEURES DU MATIN, UNE ÉNORME CUVE CONTENANT 3 500 TONNEAUX DE PORTER (610 000 LITRES) EXPLOSA.

UNE VAGUE DE PLUS DE 550 TONNES DE BIÈRE DÉMOLIT DES MAISONS ENTIÈRES... ET TUA HUIT FEMMES ET ENFANTS DU VOISINAGE.

!

GRÂCE À LA PORTER, LES BRASSERIES IRLANDAISES SE MIRENT ÉGALEMENT À L'HEURE INDUSTRIELLE.
À L'ÉPOQUE, LES BIÈRES IRLANDAISES ÉTAIENT CONSIDÉRÉES COMME BAS DE GAMME, "À PEINE BUVABLES", SELON LE MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR.
MAIS ARTHUR GUINNESS SEMBLAIT CERTAIN DU SUCCÈS DE SA PRODUCTION. ET IL SIGNA DONC UN BAIL DE 9000 ANS SUR SA BRASSERIE DUBLINOISE EN 1759.
LA RÉPUTATION DE QUALITÉ DE SON ÉTABLISSEMENT PROPULSA SA PORTER EXTRA STOUT VERS UNE GLOIRE DURABLE ET INTERNATIONALE.

DURANT DES DÉCENNIES, LES PUISSANCES EUROPÉENNES S'ÉTAIENT DISPUTÉ L'INDE, L'UN DES PAYS LES PLUS RICHES EN RESSOURCES DE LA PLANÈTE.
LA COMPAGNIE BRITANNIQUE DES INDES ORIENTALES - UNE GIGANTESQUE CORPORATION AVEC SA PROPRE ARMÉE - ÉTAIT EN QUÊTE DE CONTRÔLE.

LES ANGLAIS MENÈRENT FÉROCEMENT BATAILLE JUSQU'À ÉTABLIR UN DOMINION À CHEVAL SUR L'INDE, LE BANGLADESH ET LE PAKISTAN.
ET L'OCCUPANT BRITANNIQUE EXPATRIÉ SOUS CES DISTANTS TROPIQUES AVAIT TERRIBLEMENT BESOIN DE BIÈRE. IL CONSTITUAIT POUR LES BRASSEURS DE BURTON UN JUTEUX MARCHÉ D'EXPORT.
CE QUE LE RESTE DU MONDE ALLAIT BIENTÔT DE COUVRIR SOUS LE NOM "INDIA PALE ALE" INONDA LE GOSIER DES EXPATRIÉS BRITANNIQUES.

Découvrez la bière :

INDIA PALE ALE

L'INDIA PALE ALE (IPA) SEMBLE ÊTRE ISSUE D'ALES ÂGÉES (OU "STOCK") BRASSÉES DANS DES DOMAINES CHAMPÊTRES ET POPULAIRES AUPRÈS DE LA HAUTE SOCIÉTÉ DU XVIIIe SIÈCLE.

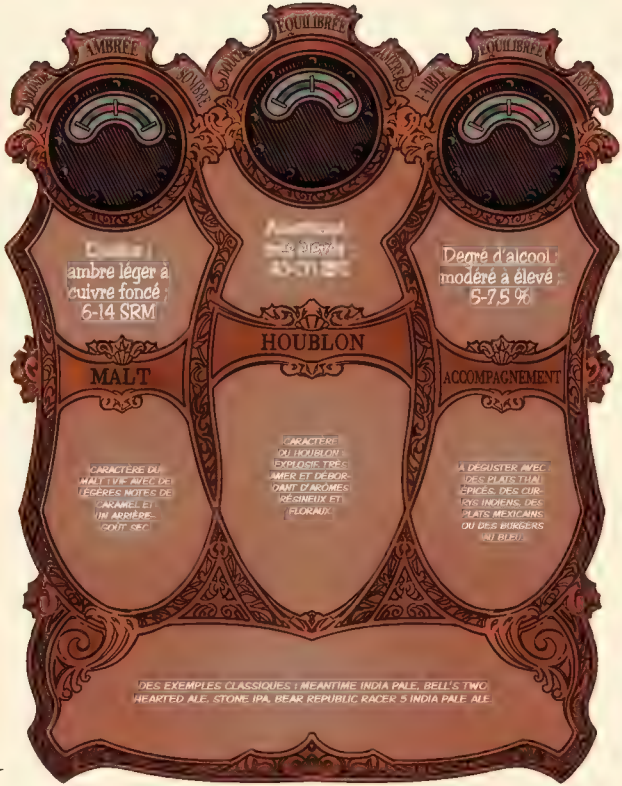
BRASSÉES À UN HAUT DEGRÉ D'ALCOOL À PARTIR DE MALT PÂLE LÉGÈREMENT TOURAILLÉ ET TRÈS FORTEMENT HOUBLONNÉES, CES BIÈRES ÉTAIENT IDÉALES POUR L'EXPORTATION. ELLES ARRIVAIENT À MATURATION EN FÛT LORS DE LEUR LONG VOYAGE VERS LES INDES. SERVIES FRAÎCHES, ELLES FAISAIENT LE BONHEUR DES RICHES MARCHANDS ET DES FONCTIONNAIRES.

LES BRITANNIQUES VIVANTS SUR LE CONTINENT INDIEN TROUVÈRENT L'IPA TOUT À FAIT "ADAPTÉE AUX CLIMATS CHAUDS."

L'INDIA PALE ALE A ÉTÉ RENDUE POPULAIRE PAR GEORGE HODGSON, UN BRASSEUR LONDONIEN. DANS LES ANNÉES 1790, MAIS LE NOM INDIA PALE ALE N'EST APPARU QU'À PARTIR DES ANNÉES 1830.

EN PLUS D'ÊTRE CONNU POUR LA QUALITÉ DE SES PALE ALES HOUBLONNÉES, HODGSON ENTRETENAIT DES RELATIONS AU SEIN DE LA COMPAGNIE DES INDES ORIENTALES. SES CONTACTS OFFRIRENT UN AVANTAGE CONCURRENTIEL À SA PRODUCTION ET LA PALE ALE D'HODGSON DEVINT CÉLÈBRE.

DANS LES ANNÉES 1880, LES SUCCESSEURS D'HODGSON EURENT MAILLE À PARTIR AVEC LA COMPAGNIE. SON ARRANGEMENT COMMERCIAL DISPARUT EN FUMÉE. LE MARCHÉ INDIEN ÉTAIT OUVERT À LA CONCURRENCE. DES BRASSEURS DE BURTON TELS QU'ALLSOPP ET BASS VINRENT COMBLER LE VIDE. ET GRÂCE À LEUR EAU RICHE EN CALCIUM QUI PERMETTAIT DE PRODUIRE UNE IPA PLUS CLAIRE ET RAFRAÎCHISSANTE, LES BRASSEURS DE BURTON DEVINRENT DES PUISSANCES MONDIALES.



LES IPA DE BURTON DEVINRENT TENDANCE EN GRANDE-BRETAGNE GRÂCE AU RETOUR DES EXPATRIÉS QUI Y AVAIENT PRIS GOÛT EN INDE.

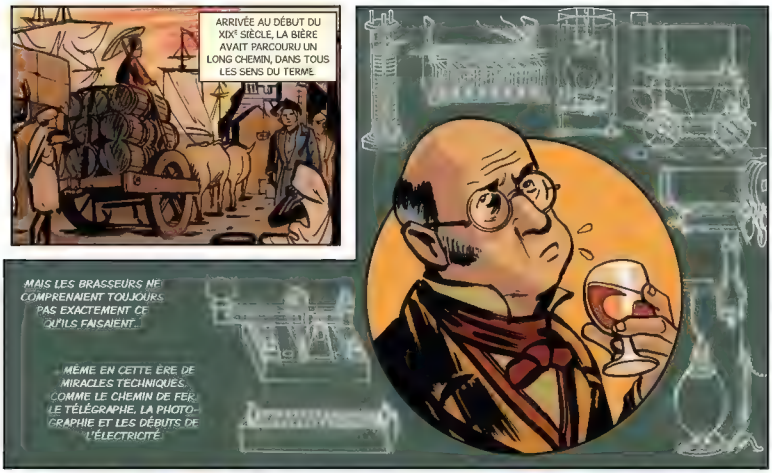
L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1851 (OÙ LES IPA DE BURTON ÉTAIENT PRÉSENTES) SE RÉVÉLA ÊTRE UNE SOURCE DE FIERTÉ NATIONALE POUR LES CITOYENS BRITANNIQUES. LES BRASSEURS DE BURTON CAPITALISÈRENT ET S'ENRICHIRENT SUR CETTE POPULARITÉ INTÉRIEURE POUR LEUR IPA.

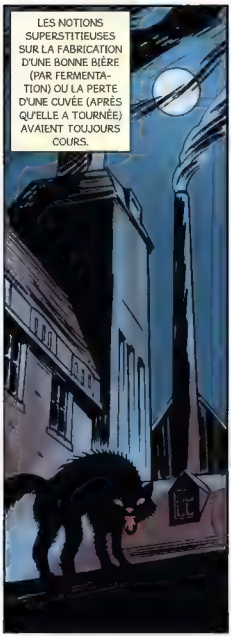
MAIS AU TOURNANT DU XIXe SIÈCLE, LE MARCHÉ À L'EXPORT VACILLAIT. EN INDE, LE THÉ, LE GIN ET LES LAGERS PRODUITES SUR PLACE OU EN EUROPE ÉCLIPSAIENT L'IPA. AU ROYAUME-UNI, DE NOUVELLES TAXES OBLIGEAIENT LES BRASSEURS À DIMINUER LE DEGRÉ D'ALCOOL DE LEURS PRODUITS. ILS PASSÈRENT AU BRASSAGE DE "RUNNING BEERS", QUI SONT LES ANCÊTRES DES ENGLISH PALE ALES ET BITTER ALES D'AUJOURD'HUI.

LES BRASSEURS ARTISANAUX AMÉRICAINS, INTRIGUÉS PAR LE ROMANTISME ENTOURANT L'IPA, RESSUSCITÈRENT LE STYLE.

LE HOUBLON RÉSINEUX ET BRUT DE DÉCOFFRAGE DISPONIBLE AUX ÉTATS-UNIS S'ALLIAIT PARFAITEMENT AVEC L'ORIENTATION HOUBLONNÉE DU STYLE IPA. APRÈS UN SIÈCLE DANS LES LIMBES, L'IPA DEVINT LA BIÈRE ARTISANALE LA PLUS POPULAIRE.

L'ESPRIT PIONNIER AMÉRICAIN EST TOUJOURS VAILLANT. LA TENDANCE EST À TOUJOURS PLUS DE HOUBLON, POUR DONNER NAISSANCE À DES VARIANTES TELLES LA DOUBLE IPA OU L'IMPERIAL DE NOS JOURS. LES BRASSEURS DU MONDE ENTIER PRODUISENT DES IPA "À L'AMÉRICAINE".

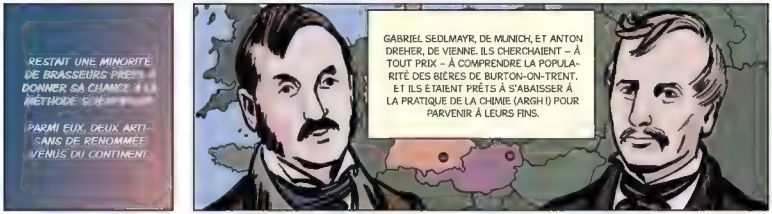

ARRIVÉE AU DÉBUT DU XIXe SIÈCLE, LA BIÈRE AVAIT PARCOURU UN LONG CHEMIN, DANS TOUS LES SENS DU TERME
MAIS LES BRASSEURS NE COMPRENAIENT TOUJOURS PAS EXACTEMENT CE QU'ILS FAISAIENT...
MÊME EN CETTE ÈRE DE MIRACLES TECHNIQUES, COMME LE CHEMIN DE FER, LE TÉLÉGRAPHE, LA PHOTOGRAPHIE ET LES DÉBUTS DE L'ÉLECTRICITÉ


LES NOTIONS SUPERSTITIEUSES SUR LA FABRICATION D'UNE BONNE BIÈRE (PAR FERMENTATION) OU LA PERTE D'UNE CUVÉE (APRÈS QU'ELLE A TOURNÉE) AVAIENT TOUJOURS COURS.

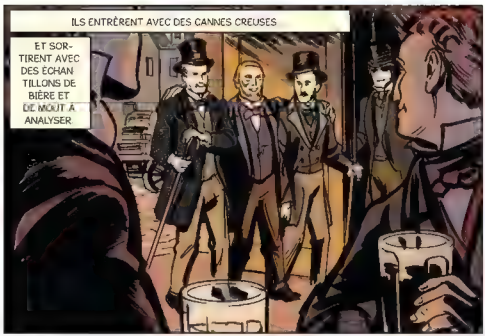
LE TRAITÉ PRATIQUE DE BRASSAGE DE WILLIAM BLACK, PUBLIÉ EN 1835, METTAIT LES ACCIDENTS DE BRASSAGE SUR LE COMPTE DE "L'ÉLECTRICITÉ ATMOSPHÉRIQUE" OU ENCORE "LES COURANTS TERRESTRES"
ON POUVAIT AUSSI Y LIRE QU' "EN AUCUN CAS LES RAYONS DU SOLEIL OU DE LA LUNE NE DEVAIENT ENTRER EN CONTACT AVEC LE MOÛT"

LA PLUPART DES BRASSEURS ÉTAIENT SCEPTIQUES – ILS N'ÉTAIENT PAS COMPLÈTEMENT PARANOÏAQUES – VIS-À-VIS DE LA SCIENCE
NON...
NON !
ILS APPLIQUAIENT LE VIEIL ADAGE "IL NE FAUT PAS RÉPARER CE QUI N'EST PAS CASSÉ" ET REDOUTAIENT QUE LE MOINDRE ÉLÉMENT DE LABORATOIRE NE FASSE FUIR LEURS CLIENTS, EN LAISSANT PENSER QUE LA BIÈRE ÉTAIT ALTÉRÉE PAR DES PRODUITS CHIMIQUES.

LES BRASSEURS TRADITIONNALISTES AVAIENT PEUR DE COURIR TOUT DROIT À LA FAILLITE S'ILS CHANGEAIENT LA MOINDRE CHOSE...
...ET COMPROMETTAIENT LES TEXTURES ET SAVEURS CARACTÉRISTIQUES AUXQUELLES ILS AVAIENT HABITUÉ LEURS CLIENTS.


RESTAIT UNE MINORITÉ DE BRASSEURS PRÊTS À DONNER SA CHANCE À LA MÉTHODE SCIENTIFIQUE.
PARMI EUX, DEUX ARTISANS DE RENOMMÉE VENUS DU CONTINENT.
GABRIEL SEDLMAYR, DE MUNICH, ET ANTON DREHER, DE VIENNE. ILS CHERCHAIENT – À TOUT PRIX – À COMPRENDRE LA POPULARITÉ DES BIÈRES DE BURTON-ON-TRENT. ET ILS ÉTAIENT PRÊTS À S'ABAISSER À LA PRATIQUE DE LA CHIMIE (ARGH !) POUR PARVENIR À LEURS FINS.

DURANT UNE TOURNÉE DES BRASSERIES BURTONIENNES EN 1833, DREHER ET SEDLMAYR PERPÉTRÈRENT UN AUDACIEUX ACTE D'ESPIONNAGE INDUSTRIEL.


ILS ENTRÈRENT AVEC DES CANNES CREUSES
ET SORTIRENT AVEC DES ÉCHANTILLONS DE BIÈRE ET DE MOUT À ANALYSER.

LES DEUX HOMMES NE SE FIRENT PAS PRENDRE
NOUS AVONS PRIS TOUT CE QUE NOUS AVIONS PU
ET AUX VAINQUEURS REVINT LE [illegible]

Chapitre 6
LA SCIENCE ET LA POLITIQUE TRANSFORMENT LA BIÈRE. POUR LE MIEUX ?

MAIS GRÂCE AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES, LES ANGLAIS AVAIENT APPRIS À ÉLABORER DU MALT BLANC EN SOUMETTANT LE GRAIN À LA CHALEUR INDIRECTE.
... À UNE TEMPÉRATURE PRÉCISÉMENT CONTRÔLÉE ET SENSIBLEMENT PLUS FAIBLE.
C'EST PAR CE PROCESSUS QUE LA BIÈRE "PALE ALE", TRÈS EN VOGUE, ÉTAIT BRASSÉE À BURTON-ON-TRENT
SEDLMAYR ET DREHER FINIRENT PAR INNOVER RADICALEMENT EN COMBINANT L'UTILISATION DE MALTS CLAIRS...
... À UNE TECHNIQUE DE FERMENTATION COMPLÈTEMENT ÉTRANGÈRE AUX BRASSEURS ANGLAIS.
À SAVOIR : LA MÉTHODE DE PRODUCTION DES LAGERS.
ET LES LAGERS SONT – EN TOUT CAS POUR LES PROFESSIONNELS ET LES FONDUS DE BIÈRE – À MILLE LIEUES DES ALES BRITANNIQUES.
LAGER BIER

DU TEMPS DU BRASSAGE PRATIQUÉ PAR LES FRÈRES CHRÉTIENS, LA PLUPART DES MONASTÈRES SE TROUVAIENT PERCHÉS AU SOMMET DE MONTAGNES ISOLÉES.

À DIRE VRAI, LE NOM DE MUNICH SIGNIFIE MÊME "MOINES" , ILS RÉSIDAIENT EN GRAND NOMBRE DANS LES HAUTES ALPES AU SUD DE CE HAUT LIEU BRASSICOLE.

IL Y AVAIT DES GROTTES DANS CES HAUTES MONTAGNES, ET LES MOINES SE RENDIRENT COMPTE QU'ILS POUVAIENT LES REMPLIR DE GLACE...

... ET TRANSFORMER EFFICACEMENT CHACUNE DE CES CAVERNES EN RÉFRIGÉRATEUR DE FORTUNE.

... OÙ LA BIÈRE POUVAIT ÊTRE STOCKÉE TOUT L'ÉTÉ SANS SE GÂTER.

CE QUE LES MOINES IGNORAIENT, EN REVANCHE.

... C'EST QUE LA LEVURE SUBISSAIT UNE TRANSFORMATION DANS CES BIÈRES GARDÉES AU FRAIS.

AU LONG DE CENTAINES D'ANNÉES, ELLES MUTÈRENT EN UNE NOUVELLE VARIÉTÉ

SACCHAROMYCES PASTORIANUS.

THE STRANGEST SUPER-HEROES OF ALL

X-YEAST

CONTRAIREMENT À **S. CEREVISIAE**, LA LEVURE À HAUTE CAPACITÉ DE FERMENTATION UTILISÉE POUR LES ALES, LA LEVURE DES LAGERS SE DÉVELOPPE À PLUS FAIBLE ALLURE. MÊME SI ELLE PROLONGE LE PROCESSUS DE BRASSAGE, **S. PASTORIANUS** ABOUTIT À UNE FERMENTATION PLUS "PROPRE". MOINS DE PRODUITS DÉRIVÉS COMME L'ESTER ET LA CÉTONE SUBSISTENT. IL EN RÉSULTE UNE BIÈRE PLUS DOUCE, À L'ARÔME PLUS FIN.

LE PROCÉDÉ DE LA LAGER EST CEPENDANT UN PEU PLUS COMPLEXE QU'UTILISER LA LEVURE DE FERMENTATION DE FOND DE TONNEAU.

IL DEMANDE AUSSI DE STOCKER LA BIÈRE DANS UNE CAVE FRAÎCHE OU RÉFRIGÉRÉE ET DE LA LAISSER S'AFFINER.

3295

4737

EN FAIT, LE MOT "LAGER" VIENT DE L'ALLEMAND "LAGERN", QUI SIGNIFIE "STOCKER".

QUAND DREHER MÉLANGEA LA LEVURE DE LAGER AVEC DES MALTS CLAIRS, LE RÉSULTAT GOÛTEUX ET FIN – LA LAGER DE VIENNE – FUT PRIMÉ PAR LES EXPERTS.

SEDLMAYR CONNUT ÉGALEMENT UN GRAND SUCCÈS EN DONNANT UN COUP DE JEUNE À LA TRADITIONNELLE BIÈRE MÄRZEN...

BRASSÉE EN MARS ET CONSERVÉE POUR LES FESTIVALS D'AUTOMNE.

CÉLÉBRÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS EN 1810 POUR FÊTER L'UNION DU PRINCE COURONNÉ LUDWIG À LA PRINCESSE THÉRÈSE DE SAXE-HILDBURGHAUSEN, L'OKTOBERFEST MUNICHOIS EST AUJOURD'HUI LE FESTIVAL DE LA BIÈRE LE PLUS IMPORTANT AU MONDE.

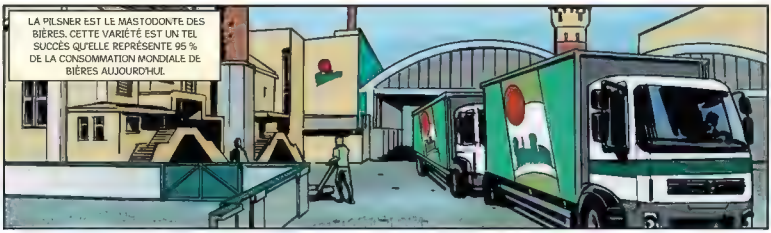
LA BRASSERIE SPATEN FINANÇA LES RECHERCHES DE L'INGÉNIEUR CARL VON LINDE.

GRÂCE À LA DÉCOUVERTE CAPITALE DE LINDE – LA **RÉFRIGÉRATION MÉCANIQUE** – LES BRASSEURS N'AURAIENT PLUS JAMAIS À UTILISER DES GROTTES DE GLACE OU DES CAVES POUR FABRIQUER LA LAGER.

ET LES BRASSEURS N'AVAIENT ENFIN PLUS À SE SOUCIER DE RUPTURE DE STOCK EN ÉTÉ.

klink!

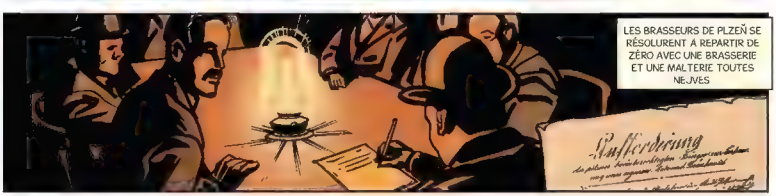
MAIS UNE AUTRE INNOVATION POUR LA BIÈRE ÉTAIT SUR LE POINT D'ÉCLIPSER LES NOUVELLES LAGERS AMBRÉES.


LA PILSNER EST LE MASTODONTE DES BIÈRES. CETTE VARIÉTÉ EST UN TEL SUCCÈS QU'ELLE REPRÉSENTE 95 % DE LA CONSOMMATION MONDIALE DE BIÈRES AUJOURD'HUI.

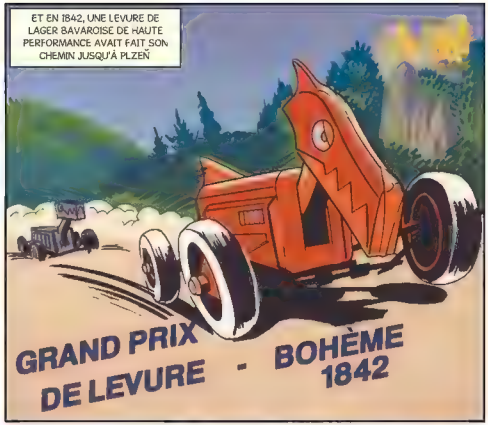
MAIS IL N'EN A PAS TOUJOURS ÉTÉ AINSI.
EN 1838, CE N'ÉTAIT PAS LA JOIE POUR LES HABITANTS DE PLZEŇ, EN BOHÊME (LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE ACTUELLE).

LA BIÈRE ÉTAIT TOUT POUR EUX. MAIS LES RÉCENTES PRODUCTIONS DES BRASSEURS LOCAUX ÉTAIENT IMBUVABLES.
DE PLUS, LES MOUSSES DE STYLE BAVAROIS VENUES DE L'EXTÉRIEUR AVAIENT INONDÉ LE MARCHÉ, FROISSANT L'ORGUEIL DES LOCAUX.

DANS UNE DÉMONSTRATION DE REJET GÉNÉRAL, LE PEUPLE VERSA DES DIZAINES DE TONNEAUX DE BIÈRE DANS LES ÉGOUTS.
MAIS QUE POUVAIENT FAIRE LES FABRICANTS DE BIÈRE ?


LES BRASSEURS DE PLZEŇ SE RÉSOLURENT À RÉPARTIR DE ZÉRO AVEC UNE BRASSERIE ET UNE MALTERIE TOUTES NEUVES

ILS S'ADRESSÈRENT À JOSEPH GROLL...
... UN HOMME AUSSI RÉPUTÉ POUR SES MAUVAISES MANIÈRES QUE POUR SON EXPERTISE LÉGENDAIRE EN MATIÈRE DE BRASSAGE.
Saazerhauser
Kreis-Blatt
1842


ET EN 1842, UNE LEVURE DE LAGER BAVAROISE DE HAUTE PERFORMANCE AVAIT FAIT SON CHEMIN JUSQU'À PLZEŇ
GRAND PRIX DE LEVURE - BOHÈME 1842

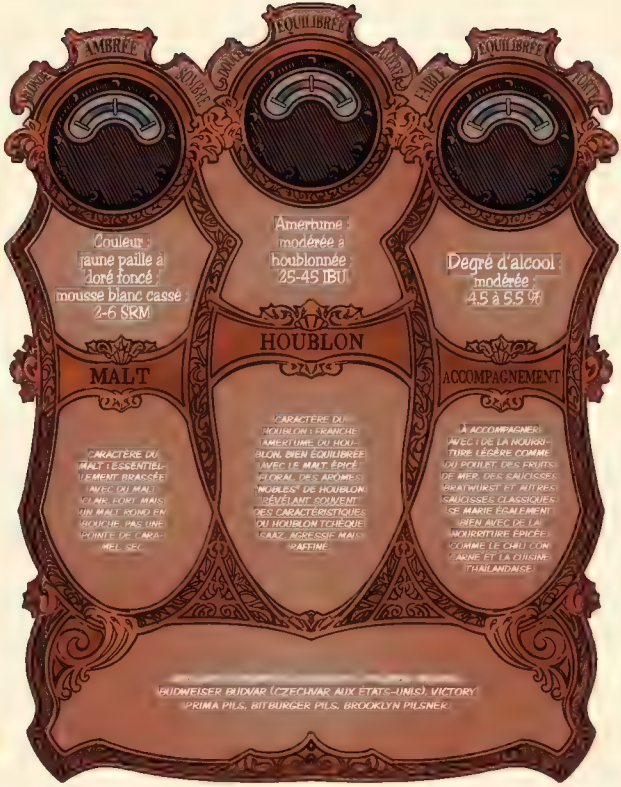
GROLL MÉLANGEA CETTE LEVURE AVEC DU HOUBLON DE BOHÊME LÉGER ET DE L'ORGE DOUX DE MORAVIE.

... ET L'EAU DOUCE DE PLZEŇ, PARTICULIÈREMENT FAIBLE EN MINÉRAUX.

LES RÉSULTATS FURENT INATTENDUS.
CECI N'ÉTAIT PAS DE LA BIÈRE BAVAROISE.
C'ÉTAIT QUELQUE CHOSE DE COMPLÈTEMENT NOUVEAU.

Découvrez la bière :

Pilsner



LE MÉLANGE D'ORGE DE BOHÈME, DE HOUBLON SAAZ, D'EAU DOUCE DE PLZEŇ ET DE LEVURE DE LAGER BAVAROISE DE JOSEPH GROLL FIT SENSATION QUAND IL DÉBARQUA SUR LE MARCHÉ LE 11 NOVEMBRE 1842.

VARIANTE DE LA LAGER, LA PILSNER GAGNA UNE POPULARITÉ QUI FIT LE TOUR DU MONDE EN UN RIEN DE TEMPS.

LA GORGÉE LUMINEUSE, FRAÎCHE, BLONDE, SUPPLANTA LES AUTRES STYLES (COMME L'IPA, LA PORTER, ET LES LAGERS BRUNES D'ALLEMAGNE) ET S'EXPORTA VERS DES CONTRÉES ÉLOIGNÉES (COMME EN AMÉRIQUE ET EN ORIENT).

LA PILSNER DEVINT L'INCARNATION TYPE DE LA BIÈRE DANS LA PSYCHÉ COLLECTIVE.

LE CARACTÈRE DE LA PILSNER EST UN MALT LÉGER MAIS ROND ET UN PARFUM DÉLICAT. CES CARACTÉRISTIQUES AGRÉABLES SONT LE RÉSULTAT DU TOURAILLAGE DU MALT À L'ANGLAISE À BASSE TEMPÉRATURE, AINSI QUE DE LA MÉTHODE CONTINENTALE D'EMPÂTAGE PAR DÉCOCTION.

CES MÉTHODES CONJOINTES PERMETTENT DE RÉVÉLER LES PARFUMS RICHES DE L'ORGE SANS POUR AUTANT AUGMENTER LA TENEUR EN SUCRES.

LES HOUBLONS EMPLOYÉS DANS LA PILSNER SONT TRADITIONNELLEMENT DE TYPE "NOBLE".

CES HOUBLONS SONT HÉRITÉS DE VARIÉTÉS CONNUES POUR LEURS ARÔMES AGRÉABLEMENT RAFFINÉS ET DÉLICATS. LES HOUBLONS NOBLES SONT DÉFINIS PAR LEURS RÉGIONS D'ORIGINE. ELLES COMPRENNENT LES RÉGIONS DE HALLERTAU, TETTNANG ET SPALT EN ALLEMAGNE, ET LE TERRITOIRE DE SAAZ (ŽATEC) EN BOHÈME (AUJOURD'HUI, LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE).

LA PILSNER (OU LA PILS) A RAPIDEMENT ÉTÉ ADOPTÉE EN ALLEMAGNE ET IMPORTÉE AUX AMÉRIQUES ET AU-DELÀ PAR LES BRASSEURS ÉMIGRANTS.

LES INTERPRÉTATIONS ALLEMANDES DE LA PILSNER ONT TENDANCE À ÊTRE DE COULEUR UN PEU PLUS CLAIRE, PLUS PIQUANTES ET LÉGÈREMENT PLUS HOUBLONNÉES QUE SES VERSIONS TCHÈQUES.

DE L'AUTRE CÔTÉ, LES PENDANTS HOLLANDAIS COMME LA HEINEKEN ET LA GROLSCH SONT UN PEU PLUS SUCRÉS.

CETTE BIÈRE "PILSNER" NE RECOLTA QUE DES LOUANGES
clap
clap
clap
clap
clap
L'ARRIVÉE DE LA PILSNER FIT L'EFFET D'UN TREMBLEMENT DE TERRE DANS LE MONDE BRASSICOLE. RIEN DE PLUS IMPORTANT N'AVAIT EU LIEU DEPUIS L'INTRODUCTION DU HOUBLON.

UN NOMBRE HALLUCINANT DE MARQUES ACTUELLES DESCENDENT DIRECTEMENT DE LA BIÈRE DE JOSEPH GROLL
RÉUNION DE FAMILLE DES PILSNER
BUDWEISER ?
OUI !
MICHELOB ?
OUI !
LABATT BLUE ?
PRÉSENTE !
HEINEKEN ?
JA !
SAPPORO ?
HAI !
CORONA ?
AQUÍ !

LA COULEUR BLONDE ET LA TRANSLUCIDITÉ DE LA PILSNER ATTIRAIENT LE REGARD.
ET TOUT COMME LA BRASSERIE, L'INDUSTRIE DU VERRE PROFITAIT DES AVANCÉES SCIENTIFIQUES DE L'ÉPOQUE...

À TRAVERS TOUTE LA CIVILISATION OCCIDENTALE EN CE TEMPS-LÀ, LE PEUPLE ASPIRAIT À ÊTRE LIBÉRÉ DU JOUG DES ÉTERNELS HÉRITIERS DU POUVOIR.
UNE LONGUE ÈRE D'HUMILIATIONS PROFONDES PÈSE LOURD SUR L'ALLEMAGNE. ELLE PEUT ÊTRE RÉSUMÉE AINSI : SOUMISSION, DÉVALORISATION, ET UN PEUPLE SAIGNÉ À BLANC !

LES GENS MANIFESTAIENT, TENAIENT DES ÉLECTIONS, SIGNAIENT DES PÉTITIONS, ET IMPRIMAIENT DES JOURNAUX PROGRESSIFS ET DES CONSTITUTIONS.

MAIS EN FIN DE COMPTE, LES GÉNÉRAUX ET LES NOBLES QUI LES DIRIGEAIENT, LES COUPÈRENT LES AILES.
TRÈS BIEN, S'ILS NE PEUVENT ÊTRE RAISONNÉS PAR LA GRÂCE DE DIEU...
... ILS LE SERONT PAR LA GRÂCE DU CANON

LES BALLES SE MIRENT À SIFFLER
LES REVOLUTIONS DE 1848 FURENT UN ÉCHEC POUR CEUX QUI S'OPPOSAIENT AU SYSTÈME ÉTABLI.

UN NOMBRE IMPRESSIONNANT D'ALLEMANDS DE LA CLASSE OUVRIÈRE ET DE LA CLASSE MOYENNE FIRENT LEURS BAGAGES POUR L'AMÉRIQUE

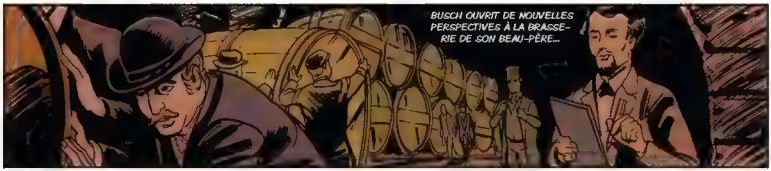
LES FONDATEURS DE PUISSANTS EMPIRES DE LA BIÈRE EN AMÉRIQUE SORTIRENT DES RANGS DE CES IMMIGRÉS ALLEMANDS.
FREDERICK MILLER, FREDERICK PABST, BERNHARD STROP, JOSEPH SCHLITZ, VALENTIN BLATZ, FREDERICK SCHAEFER ET ADOLPHUS BUSCH.

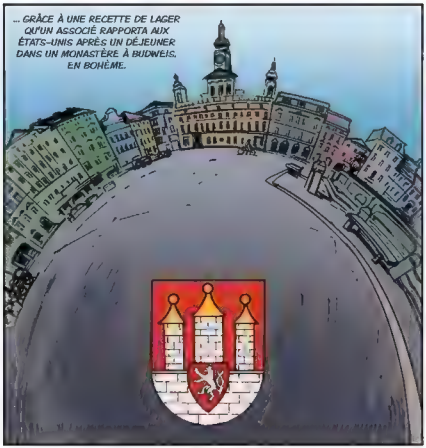
ADOLPHUS BUSCH VENDIT DU MATÉRIEL DE BRASSAGE À LA QUARANTAINE DE BRASSERIES DE SAINT-LOUIS.

IL ÉPOUSA UNE FILLE DE LA FAMILLE DE BRASSEURS D'EBERHARD ANHEUSER

LE COMMERCE D'ANHEUSER PÉRICLITAIT. SA BIÈRE ÉTAIT DE PIÈTRE QUALITÉ.

"LES DURS À CUIRE DE SAINT-LOUIS AVAIENT L'HABITUDE DE RECRACHER CETTE BIÈRE PAR-DESSUS LE COMPTOIR", ÉCRIVIT UN CHRONIQUEUR DE LA FAMILLE BUSCH EN 1929.





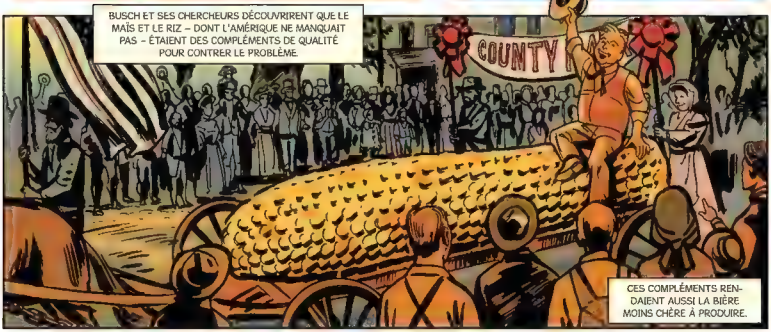
BUSCH FUT LE PREMIER À UTILISER LE CHEMIN DE FER POUR DISTRIBUER SA MARCHANDISE*.

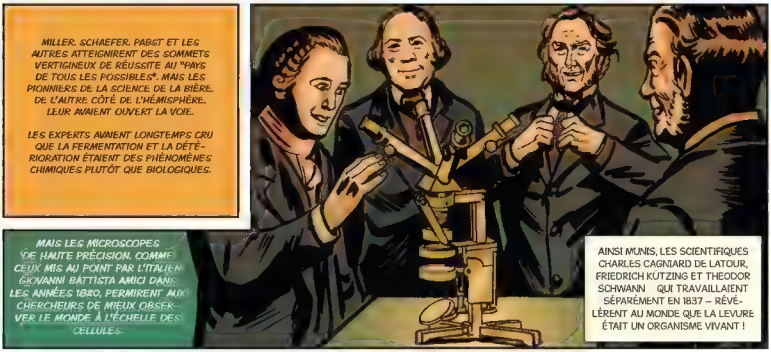
IL DÉVELOPPA ÉGALEMENT UN RÉSEAU DE GLACIÈRES POUR CONSERVER SES BIÈRES AU MEILLEUR DE LEUR QUALITÉ.

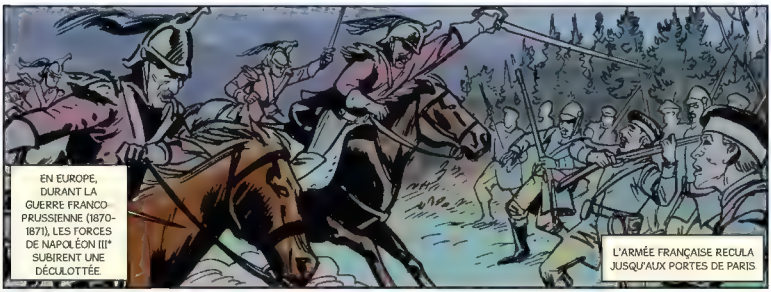
*MAIS AUSSI POUR SE DÉPLACER DANS UNE SOMPTUEUSE VOITURE SUR RAILS PRIVÉE, À QUI IL AVAIT DONNÉ SON NOM.

LES BRASSEURS GERMANO-AMÉRICAINS S'ALLIÈRENT À TRAVERS UNE LIGUE OFFICIELLE POUR FAIRE FACE AUX PROBLÈMES SPÉCIFIQUES QU'ILS RENCONTRAIENT DANS LEUR PAYS D'ADOPTION

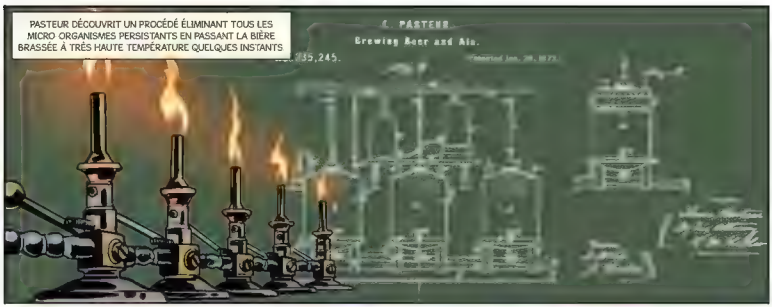
PARMI LEURS SOUCIS : L'ORGE À SIX RANGS AMÉRICAIN PRÉSENTAIT PLUS DE PROTÉINES ET DES ENVELOPPES PLUS ÉPAISSES QUE SON AÏEULE DE L'ANCIEN MONDE. CELA GÉNÉRAIT, AVEC LA RECETTE DE LA BUDWEISER – ET CELLES DES AUTRES LAGERS LÉGÈRES –, UN PRODUIT FINI PLUS TROUBLE ET PLUS ÂPRE.
HORDEUM DISTICHUM À DEUX RANGS
HORDEUM VULGARE À SIX RANGS


BUSCH ET SES CHERCHEURS DÉCOUVRIRENT QUE LE MAÏS ET LE RIZ – DONT L'AMÉRIQUE NE MANQUAIT PAS – ÉTAIENT DES COMPLÉMENTS DE QUALITÉ POUR CONTRER LE PROBLÈME.
COUNTY
CES COMPLÉMENTS RENDAIENT AUSSI LA BIÈRE MOINS CHÈRE À PRODUIRE.

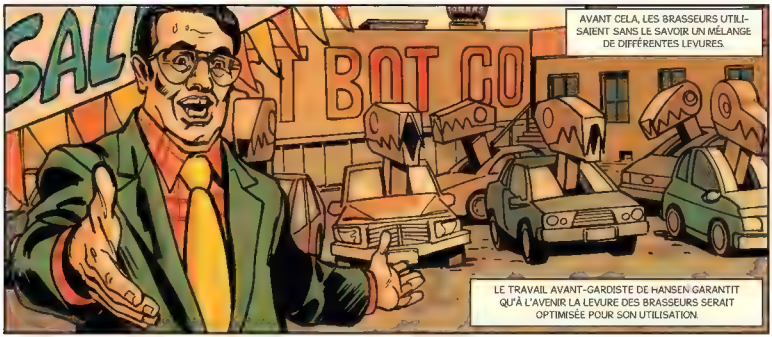

MILLER, SCHAEFER, PABST ET LES AUTRES ATTEIGNIRENT DES SOMMETS VERTIGINEUX DE RÉUSSITE AU "PAYS DE TOUS LES POSSIBLES". MAIS LES PIONNIERS DE LA SCIENCE DE LA BIÈRE, DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'HÉMISPHÈRE, LEUR AVAIENT OUVERT LA VOIE.
LES EXPERTS AVAIENT LONGTEMPS CRU QUE LA FERMENTATION ET LA DÉTÉRIORATION ÉTAIENT DES PHÉNOMÈNES CHIMIQUES PLUTÔT QUE BIOLOGIQUES.
MAIS LES MICROSCOPES DE HAUTE PRÉCISION, COMME CEUX MIS AU POINT PAR L'ITALIEN GIOVANNI BATTISTA AMICI DANS LES ANNÉES 1830, PERMIRENT AUX CHERCHEURS DE MIEUX OBSERVER LE MONDE À L'ÉCHELLE DES CELLULES.
AINSI MUNIS, LES SCIENTIFIQUES CHARLES CAGNIARD DE LATOUR, FRIEDRICH KÜTZING ET THEODOR SCHWANN QUI TRAVAILLAIENT SÉPARÉMENT EN 1837 – RÉVÉLÈRENT AU MONDE QUE LA LEVURE ÉTAIT UN ORGANISME VIVANT !



* LE NEVEU DE FEU NAPOLÉON BONAPARTE.


PASTEUR DÉCOUVRIT UN PROCÉDÉ ÉLIMINANT TOUS LES MICRO ORGANISMES PERSISTANTS EN PASSANT LA BIÈRE BRASSÉE À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE QUELQUES INSTANTS
L. PASTEUR
Brewing Beer and Ale.
135,245.

TOUT COMME LA RÉFRIGÉRATION, LA PASTEURISATION AMÉLIORAIT GRANDEMENT LA DURÉE DE VIE DE LA BIÈRE
ANHEUSER-BUSCH
ASSOCIES
GABRIEL SEDLMAYR AVAIT ENSEIGNÉ LE BRASSAGE AU SCIENTIFIQUE EMIL CHRISTIAN HANSEN.
CE DERNIER TROUVA ENSUITE UN TRAVAIL DANS LA BRASSERIE CARLSBERG DE SON PAYS D'ORIGINE, À COPENHAGUE, AU DANEMARK.
HANSEN POURSUIVIT LE TRAVAIL DE PASTEUR ET DÉVELOPPA UN PROCÉDÉ DE LABORATOIRE PERMETTANT DE CULTIVER DES SOUCHES DE LEVURE GÉNÉTIQUEMENT PURES.


AVANT CELA, LES BRASSEURS UTILISAIENT SANS LE SAVOIR UN MÉLANGE DE DIFFÉRENTES LEVURES.
LE TRAVAIL AVANT-GARDISTE DE HANSEN GARANTIT QU'À L'AVENIR LA LEVURE DES BRASSEURS SERAIT OPTIMISÉE POUR SON UTILISATION.

EN ANTICIPANT LE MOUVEMENT CONTEMPORAIN DE SAVOIR PARTAGÉ – L'OPEN SOURCE –, LA BRASSERIE CARLSBERG, QUI AURAIT PU FAIRE BREVETER CETTE TECHNOLOGIE, LA PARTAGEA AU CONTRAIRE AVEC LE MONDE BRASSICOLE

PASTEUR AVAIT DONNÉ LA LONGÉVITÉ À LA BIÈRE.

HANSEN LUI AVAIT DONNÉ MEILLEUR GOÛT.

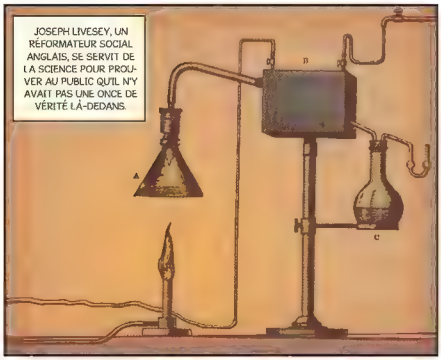
MAIS LES BRASSEURS ET LES BUVEURS DE BIÈRE ALLAIENT VITE APPRENDRE QUE LA SCIENCE POUVAIT ÊTRE À DOUBLE TRANCHANT.

AUSSI DIFFICILE À IMAGINER QUE ÇA PUISSE L'ÊTRE, LE PEUPLE INNOCENT IGNORAIT TOUJOURS QU'EN RÉALITÉ LA BIÈRE CONTENAIT DE L'ALCOOL !

BEAUCOUP PENSAIENT QUE "L'ALLÉGRESSE" QU'ILS RESSENTAIENT APRÈS AVOIR ENGLOUTI QUELQUES BIÈRES PROVENAIT DU COUP DE FOUET DÛ À LEUR SIMPLE VALEUR NUTRITIVE.

EN D'AUTRES TERMES, ILS CROYAIENT QUE LE MALT DE CÉRÉALES COMPLÈTES LEUR DONNAIT FORCE ET ENTHOUSIASME.

LA GUINNESS...
LA FORCE !



LES EFFETS DE L'ALCOOL QUE VOUS VOYEZ ICI BRÛLER SUR CETTE ASSIETTE, SONT DE DÉTRUIRE LES PAROIS DE L'ESTOMAC...

... ET D'ATTEINDRE LE FOIE DES BUVEURS.

Gasp!

LE MOUVEMENT DE TEMPÉRANCE – PARTISAN DE L'IDÉE QUE LES GENS NE DEVRAIENT BOIRE AUCUN ALCOOL QUEL QU'IL SOIT – SE RÉPANDAIT, ET LA SCIENCE AVAIT DONNÉ DES ARGUMENTS AUX ABSTINENTS CONVAINCUS POUR QU'ILS MÈNENT LEUR CROISADE À L'ÉTAPE SUIVANTE.

BOIRE CONDUIT À NÉGLIGER SON DEVOIR, À LA DÉGRADATION DES VALEURS MORALES ET AU CRIME

D'UNE ALE, PEU DE NOURRITURE À TIRER, MAIS BEAUCOUP DE FEU DESTRUCTEUR.

Chapitre 7
LE BLUES DE LA PROHIBITION ET DE L'HOMOGÉNÉISATION
LA BIÈRE S'ÉVENTE

SOUVENEZ-VOUS QUE LES ÉTATS-UNIS ONT VÉRITABLEMENT ÉTÉ FONDÉS PAR LES FERVENTS DISCIPLES D'UN DIEU IMPITOYABLE.

LES MÉTHODISTES, LES QUAKERS, LES BAPTISTES ET AUTRES CONSIDÉRAIENT L'ALCOOL COMME LA PORTE OUVERTE À UNE FOULTITUDE DE TENDANCES ANTISOCIALES.

MAIS DANS L'ANCIEN COMME LE NOUVEAU MONDE, "L'ALCOOL" ÉTAIT ASSOCIÉ AUX BEUVERIES À BASE DE RHUM, GIN OU WHISKY.

LA BIÈRE A PRESQUE TOUJOURS ÉTÉ CONSIDÉRÉE COMME UNE ALTERNATIVE ACCEPTABLE ET SANS DANGER.

Je souhaite voir [la bière] devenir plus commune que le whisky, qui tue un tiers de nos citoyens et brise leur famille.

THOMAS JEFFERSON 1816

MAIS JOSEPH LIVESEY MIT FIN À CETTE IMMUNITÉ.

TOUT COMME EN RELIGION, LES AMÉRICAINS SONT DEPUIS LONGTEMPS CONNUS POUR LEUR FAÇON D'AGIR...

LES LÈVRES QUI GOÛTERONT À L'ALCOOL NE TOUCHERONT PAS LES NÔTRES.

LE TABAC

LA CONSOMMATION DE TABAC, SOUS TOUTES SES FORMES, EST UNE HABITUDE DÉGOÛTANTE, SALE, INDIGNE ET DÉGRADANTE. AUCUN GENTLEMAN NE SAURAIT S'Y ADONNER DANS CETTE VILLE.

VOUS N'AVEZ PAS PLUS LE DROIT DE POLLUER L'AIR AVEC DE LA FUMÉE DE TABAC, CET AIR QUE LES GENS SAINS RESPIRENT, QUE DE CRACHER DANS L'EAU QU'ILS BOIVENT.

... AVEC UNE APPLICATION MANIAQUE ET MANICHÉENNE.

LA PLUPART DES MEMBRES DES LIGUES DE TEMPÉRANCE NE FAISAIENT PAS EXCEPTION.

ETEIGNEZ ÇA, IMBÉCILES !

CETTE SALETÉ PUANTE NE VOUS APPORTERA QUE LE CANCER DU FUMEUR ET LA PARALYSIE !

PARMI CES MILITANTS EN CROISADE, UNE DES PLUS VÉHÉMENTES ET HAUTES EN COULEUR SE FAISAIT APPELER CARRY A. NATION.
ELLE NE MÂCHAIT PAS SES MOTS ENVERS LES BIÈRES.
L'HOMME EST LE SEUL ANIMAL À BOIRE CETTE LAVASSE EMPOISONNÉE, CAR TOUS LES AUTRES SAVENT PAR INSTINCT QU'ELLE EST MAUVAISE !
CRASH!
HACHETTE À LA MAIN ET PERSUADÉE D'ÊTRE ENVOYÉE PAR DIEU ,
„ LA BIEN-NOMMÉE "CASSEUSE DE SALOONS" S'EST FAIT CONNAÎTRE EN SEMANT LA TERREUR ET LA DESTRUCTION DANS LE KANSAS DES ANNÉES 1890.
SMASH!
„J'AI FENDU LES BOUCHONS DES FÛTS DE BIÈRE ET DÉMOLI LES ROBINETS DES TONNEAUX...
ET ALORS LA BIÈRE A JAILLI DANS TOUS LES SENS ET JE ME SUIS RETROUVÉE COMPLÈTEMENT TREMPÉE.
FOOSHHH!

À LEURS DÉBUTS, LES LIGUES DE TEMPÉRANCE – ET LES HOMMES POLITIQUES "SOBRES" QUI AVAIENT REJOINT LEURS RANGS – ESSAYAIENT SIMPLEMENT DE CONVAINCRE LES GENS DE NE PAS BOIRE.

VOIX LE COMMERCE QUI CONDUIT LES HOMMES À LEUR RUINE. LE SALOON À BIÈRES. L'ANTRE DES MALFRATS. LES HOMMES DE BONNE VOLONTÉ LE CLAMENT HAUT ET FORT. BIENTÔT CEN SERA FIN DE CE COMMERCE DE MORT.

À BAS LES SALOONS !

MAIS EN APPELER SIMPLEMENT À LA MORALE N'AVAIT GUÈRE DE SUCCÈS.

LES SOBRES AVAIENT SOIF DE POUVOIR ET DE COERCITION.

PENDANT CE TEMPS, LA GRANDE-BRETAGNE, LA FRANCE, L'EMPIRE AUSTRO-HONGROIS, LA RUSSIE ET LA PRUSSE ÉTANCHAIENT UNE AUTRE SOIF, SANS MÉNAGEMENT.

CES ÉTATS-NATIONS DÉVORAIENT LES RESSOURCES NATURELLES DE CHAQUE PAYS ÉTRANGER DANS LEQUEL ILS POUVAIENT PLANTER LEURS CROCS.

L'EXPANSION AGRESSIVE DES PUISSANCES EUROPÉENNES LES AVAIT JETÉS DANS UNE VASTE TOILE D'ALLIANCES MULTIPLES ET CONTRAIRES.

Afrique

Inde

Indochine

Bosnie-Herzégovine

LES CHOSES SE SONT ENVENIMÉES EN 1914.

L'ARCHIDUC FRANÇOIS-FERDINAND, UN AMI DU KAISER GUILLAUME II, FUT ABATTU À SARAJEVO.
POP!
POP!
AM-1163
CET ASSASSINAT FIT DES VAGUES AU BEAU MILIEU DES COURANTS CONTRAIRES QUE CONSTITUAIT LE PÉRILLEUX JEU DIPLOMATIQUE DES PUISSANCES EUROPÉENNES.
LA RUSSIE MOBILISA SES TROUPES CONTRE L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE-HONGRIE.
L'ALLEMAGNE LANÇA UNE INVASION DE LA FRANCE.
LA GRANDE-BRETAGNE VINT À L'AIDE DE CETTE DERNIÈRE.
LES ATROCITÉS DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE COMMENCÈRENT.
AU DÉBUT, LES ÉTATS-UNIS ÉTAIENT BIEN DÉCIDÉS À NE PAS INTERVENIR DANS CE CONFLIT.
MAIS EN 1915, UN SOUS-MARIN ALLEMAND COULA UN VAISSEAU DE CROISIÈRE BRITANNIQUE.
LORSQUE LE RMS *LUSITANIA* SOMBRA AU LARGE DE L'IRLANDE, 128 AMÉRICAINS PÉRIRENT.
LA NEUTRALITÉ AMÉRICAINE DEVINT UNE VICTIME SUPPLÉMENTAIRE DE LA TORPILLE ALLEMANDE.

LES BARONS GERMANO-AMÉRICAINS DE LA BIÈRE ENTRETENAIENT DE SOLIDES RELATIONS AVEC LEUR BELLIQUEUSE "PATRIE".

GIVES $100.000 TO
Another Contribution
Museum by Adolph
BOSTON April 27 - On

ADOLPHUS BUSCH, PAR EXEMPLE, AVAIT CONTRIBUÉ AU FINANCEMENT DU MUSÉE GERMANIQUE DE L'UNIVERSITÉ DE HARVARD, DONT LE CONSERVATEUR ÉTAIT UN PARTISAN DES "BOCHES".

KUNO FRANCKE

FRÉDÉRIC LE GRAND

JE CROIS PLEINEMENT EN LA JUSTESSE DE LA CAUSE ALLEMANDE DANS LE CONFLIT ACTUEL...

LE GENDRE DE BUSCH AVAIT MÊME REÇU LA CROIX DE COMMANDEUR DE L'ORDRE DE LA COURONNE DE PRUSSE DES MAINS MÊMES DU KAISER GUILLAUME II !

LORSQUE LES ÉTATS-UNIS DÉCLARÈRENT LA GUERRE À L'ALLEMAGNE EN 1917...

... LA BIÈRE SE GÂTA D'UN ARRIÈRE GOÛT DE TRAHISON

JACOB RUPPERT
NEW YORK, N.Y.
Knickerbocker Beer
CONTENTS 12 FLUID OZS

ANHEUSER BUSCH
BUDWEISER

LES LIGUES DE TEMPÉRANCE Y TROUVÈRENT L'OCCASION TANT ATTENDUE

PEU D'HOMMES ÉTAIENT RESTÉS POUR S'OPPOSER AUX SOBRES. ILS ÉTAIENT SUR LE FRONT, À LIVRER BATAILLE POUR LA "DER DES DERS".

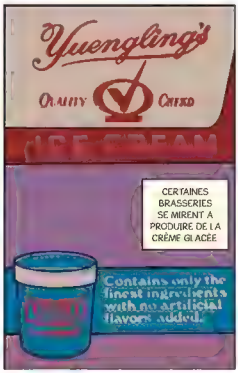
LES SOBRES ORCHESTRÈRENT LA PROHIBITION.

ET RIEN NE LES ARRÊTA, PAS MÊME LE FAIT D'AMENDER LA CONSTITUTION. POUR CONFIER AU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL UN POUVOIR INÉDIT JUSQU'ALORS :

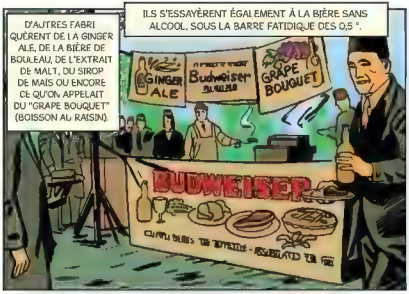
PROHIBER "LA FABRICATION, LA VENTE OU LE TRANSPORT DE LIQUEURS ALCOOLISÉES".

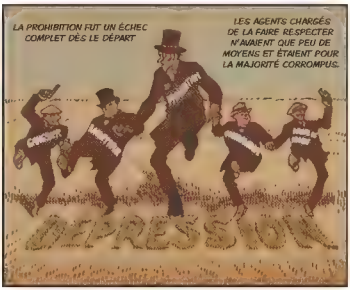
NEW YORK CITY

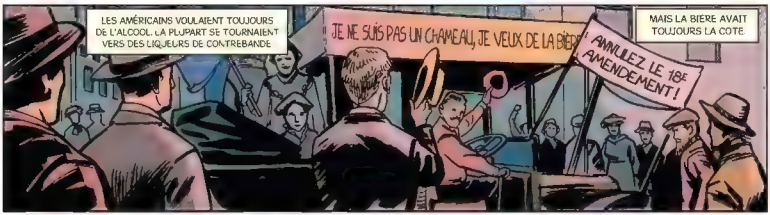
PORTERVILLE, EN CALIFORNIE



PAR CONTRASTE, UNE CANETTE DE COORS LIGHT TITRE À 4,2°, ET UNE BUDWEISER ATTEINT LES 5°

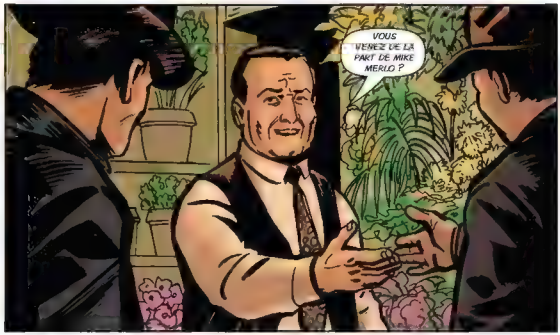

D'AUTRES FABRIQUERENT DE LA GINGER ALE, DE LA BIÈRE DE BOULEAU, DE L'EXTRAIT DE MALT, DU SIROP DE MAIS OU ENCORE CE QU'ON APPELAIT DU "GRAPE BOUQUET" (BOISSON AU RAISIN).
ILS S'ESSAYÈRENT ÉGALEMENT À LA BIÈRE SANS ALCOOL, SOUS LA BARRE FATIDIQUE DES 0,5 °.
GINGER ALE
Budweiser
GRAPE BOUQUET
BUDWEISER


LA PROHIBITION FUT UN ÉCHEC COMPLET DÈS LE DÉPART
LES AGENTS CHARGÉS DE LA FAIRE RESPECTER N'AVAIENT QUE PEU DE MOYENS ET ÉTAIENT POUR LA MAJORITÉ CORROMPUS.


LES AMÉRICAINS VOULAIENT TOUJOURS DE L'ALCOOL. LA PLUPART SE TOURNAIENT VERS DES LIQUEURS DE CONTREBANDE
JE NE SUIS PAS UN CHAMEAU, JE VEUX DE LA BIÈRE
ANNULEZ LE 18E AMENDEMENT !
MAIS LA BIÈRE AVAIT TOUJOURS LA COTE.

DES AVENTURIERS MONTAIENT DES BRASSERIES SAUVAGES EN CACHETTE.
ILS BIDONNAIENT DES ORDONNANCES POUR DE LA BIÈRE "MÉDICINALE"

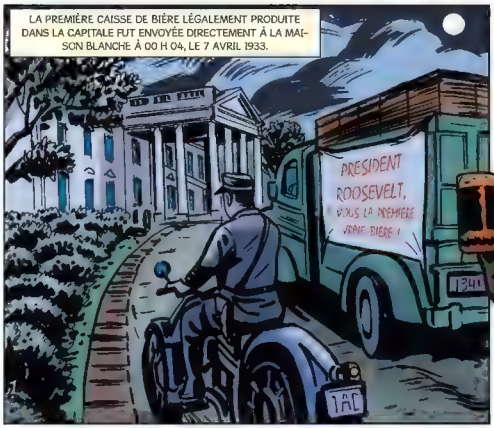
LE CRIME ORGANISÉ S'EST EMPRESSÉ DE PROFITER DE LA SOIF DES AMÉRICAINS.
FLOWERS


VOUS VENEZ DE LA PART DE MIKE MERLO ?

ERNEST HARE, CHANTEUR ET ANIMATEUR RADIO.

DANS UN CONTEXTE DE GRANDE DÉPRESSION ET DE CHÔMAGE MASSIF...
... RELANCER L'INDUSTRIE BRASSICOLE APPARAISSAIT COMME UNE FAÇON IDÉALE D'AUGMENTER LES RECETTES DE L'ÉTAT ET LE TAUX D'EMPLOI.
ON ESTIME QUE LA LÉGALISATION DE LA BIÈRE... FOURNIRA DU TRAVAIL À ENVIRON 75 000 HOMMES DANS LES BRASSERIES ET 225 000 DANS LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION.
IL ME FAUT DU TRAVAIL OU À MANGER.
LE REPRÉSENTANT DÉMOCRATE DU MISSISSIPPI JAMES COLLIER, 1932

EN 1933, LE PRÉSIDENT FRANKLIN ROOSEVELT, NOUVELLEMENT ÉLU, PROPOSA D'AUTORISER IMMÉDIATEMENT LA PRODUCTION ET LA VENTE DE BIÈRE.
PROPOSITION CHALEUREUSEMENT ACCUEILLIE DEVANT LA CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS.
NOUS VOULONS DE LA BIÈRE !!!
OUI !
OUI !

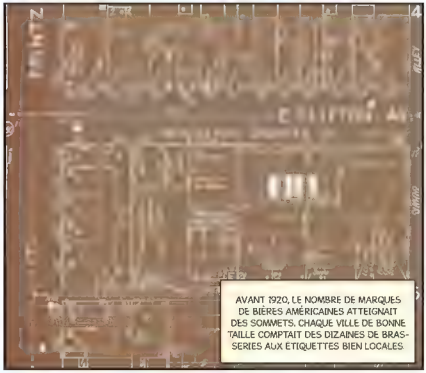

LA PREMIÈRE CAISSE DE BIÈRE LÉGALEMENT PRODUITE DANS LA CAPITALE FUT ENVOYÉE DIRECTEMENT À LA MAISON BLANCHE À 00 H 04, LE 7 AVRIL 1933.
PRESIDENT ROOSEVELT, VOUS LA PREMIÈRE JARRE BIÈRE !
1341

HUIT MOIS PLUS TARD, LE 21E AMENDEMENT ÉTAIT RATIFIÉ. IL RENDAIT LA PROHIBITION NULLE ET NON AVENUE.
LE CONTRÔLE DE L'ALCOOL FUT EN LARGE PARTIE REMIS ENTRE LES MAINS DES AUTORITÉS LOCALES, À L'ÉCHELLE DES ÉTATS.
DANS LES ENDROITS QUI LE PERMETTAIENT, LA BIÈRE ÉTAIT DE RETOUR !

MAIS LES CHOSES AVAIENT CHANGÉ

MÊME LES MAINS LIÉES PAR LA PROHIBITION, LES TITANS DE L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE AMÉRICAINE AVAIENT TENU BON.
SCHLITZ

CE N'ÉTAIT PAS LE CAS DE BON NOMBRE DE PETITES BRASSERIES LOCALES
JOHN HAUCK
BEER
APRÈS 13 LONGUES ANNÉES D'INACTIVITÉ, ELLES ÉTAIENT TOMBÉES EN DÉCRÉPITUDE. LEUR PERSONNEL S'ÉTAIT ÉPARPILLÉ ET LEURS CAISSES ÉTAIENT VIDES.


AVANT 1920, LE NOMBRE DE MARQUES DE BIÈRES AMÉRICAINES ATTEIGNAIT DES SOMMETS. CHAQUE VILLE DE BONNE TAILLE COMPTAIT DES DIZAINES DE BRASSERIES AUX ETIQUETTES BIEN LOCALES.

APRÈS LA PROHIBITION, LES POIDS LOURDS DU SECTEUR PESÈRENT ENCORE PLUS LOURD...
TANDIS QUE LES PETITS SE FAISAIENT PLUS RARES.

AUPARAVANT, LES SALOONS ÉTAIENT À PEU PRÈS LE SEUL ENDROIT OÙ TROUVER DE LA BIÈRE : EN FÛTS ET À LA PRESSION.
ANHEUSER-BUSCH S'EST MIS À PRODUIRE DE LA BIÈRE EN BOUTEILLE DÈS 1878.
MAIS CELA RESTAIT COÛTEUX.
TRADE MARK
WASHINGTON DC
REGISTERED
KRUEGER
IN BOTTLES AND ON DRAUGHT
1935 APPORTE UNE AVANCÉE MAJEURE, LA BIÈRE COMMENCE À ÊTRE CONDITIONNÉE EN CANETTE.
PROFITEZ DU CONFORT D'UN
CONSERVADOR
VENDU ET GARANTI PAR
PHUCO
LE PRIX DE LA BIÈRE EN CANETTE ET DES RÉFRIGÉRATEURS DOMESTIQUES CHUTA.
LES GENS SE MIRENT À BOIRE À LA MAISON PLUS SOUVENT.
À L'IMAGE DU CHOIX AUTREFOIS PLÉTHORIQUE DE BIÈRES...
... LE SALOON AMÉRICAIN – ET TOUT SON DÉCORUM MASCULIN – TOMBA EN DÉSUÉTUDE.

PENDANT CE TEMPS, DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ATLANTIQUE, EN ALLEMAGNE, PAS MÊME L'EXASPÉRANTE DÉFAITE DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE N'AURAIT PU ÉBRANLER LA POPULARITÉ DES BRASSERIES.

ELLES CONSTITUAIENT LE REPAIRE PRÉFÉRÉ D'ADOLF HITLER.

... UN FOUGUEUX MONSIEUR JE-SAIS-TOUT, FILS D'UN FONCTIONNAIRE MÉDIOCRE VIVANT À LA FRONTIÈRE AUSTRO-ALLEMANDE.

Süddeutsche Monatshefte

April 1924

DER DOLCHSTOSS

Süddeutsche Monatshefte G m b H, München

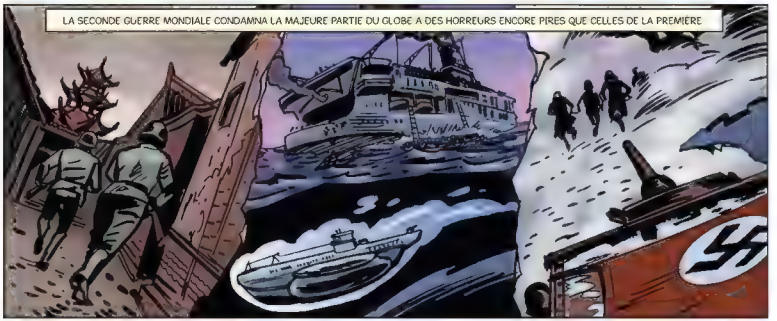
HITLER ACCUSAIT LES JUIFS ET LES MARXISTES DE LA DÉFAITE DE L'ALLEMAGNE.

IL DEVINT UN LEADER D'EXTRÊME DROITE.

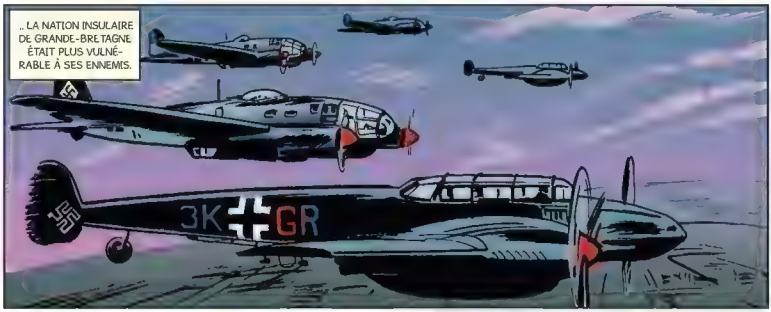
LES 8 ET 9 NOVEMBRE 1923, LUI ET SES FIDÈLES SE RASSEMBLÈRENT À LA BRASSERIE MUNICHOISE DE BÜRGER BRÄUKELLER.

Bürger Bräu Keller

OU BIEN LA RÉVOLUTION ALLEMANDE COMMENCE CE SOIR, OU BIEN NOUS SERONS TOUS MORTS DEMAIN À L'AUBE !
ILS TINRENT EN JOUE DES REPRÉSENTANTS LOCAUX ET ENTREPRIRENT DE RENVERSER LE GOUVERNEMENT
CE FAMEUX "PUTSCH DE LA BRASSERIE" SE TERMINA PAR L'ARRESTATION D'HITLER. MALHEUREUSEMENT, SA CÉLÉBRITÉ GRIMPA EN FLÈCHE PAR LA SUITE.

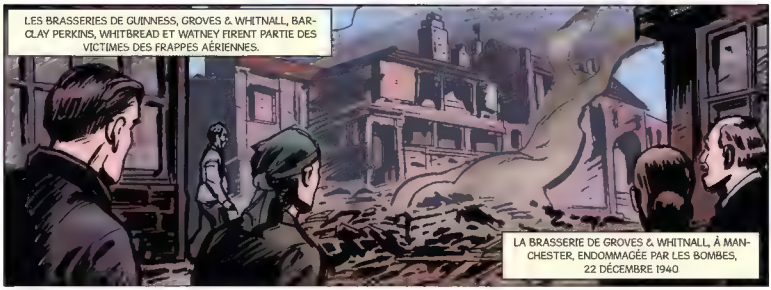

LA SECONDE GUERRE MONDIALE CONDAMNA LA MAJEURE PARTIE DU GLOBE A DES HORREURS ENCORE PIRES QUE CELLES DE LA PREMIÈRE

GRÂCE À L'IMPORTANCE GRANDISSANTE DE L AVIA TION AU SEIN DES FORCES ARMÉES
VOUS, LÀ-BAS ! BARRICADEZ CETTE FENÊTRE !
Clackity
Clackity
Clackity
Clackity


.. LA NATION INSULAIRE DE GRANDE-BRETAGNE ÉTAIT PLUS VULNÉRABLE À SES ENNEMIS.
3K
GR

LONDRES ET D'AUTRES VILLES ÉTAIENT CONSTAMMENT BOMBARDÉES PAR LES AVIONS DE LA LUFTWAFFE D'HITLER.

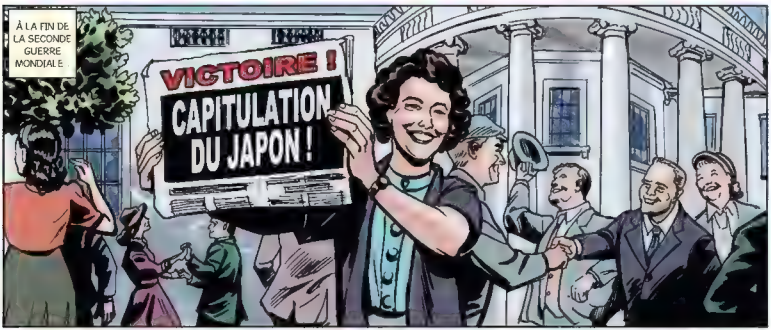
SHAAK
WHAAM

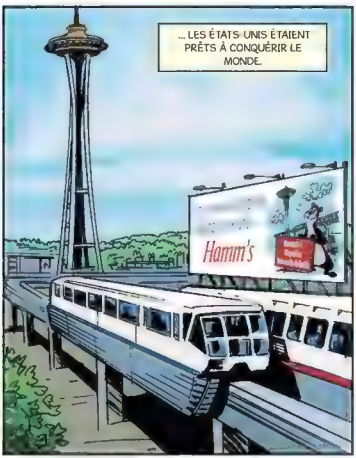

LES BRASSERIES DE GUINNESS, GROVES & WHITNALL, BARCLAY PERKINS, WHITBREAD ET WATNEY FIRENT PARTIE DES VICTIMES DES FRAPPES AÉRIENNES.
LA BRASSERIE DE GROVES & WHITNALL, À MANCHESTER, ENDOMMAGÉE PAR LES BOMBES, 22 DÉCEMBRE 1940

PEU APRÈS QUE LES ÉTATS-UNIS ONT REJOINT LES ALLIÉS DANS LEUR COMBAT CONTRE LES NAZIS

.. L'ÉCONOMIE DU PAYS SORTIT POUR DE BON DE LA GRANDE DÉPRESSION

LA CONSOMMATION DE BIÈRE PAR HABITANT A AUGMENTÉ DE 50 % ENTRE 1940 ET 1945


À LA FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE
VICTOIRE !
CAPITULATION DU JAPON !


... LES ÉTATS-UNIS ÉTAIENT PRÊTS À CONQUÉRIR LE MONDE.
Hamm's

GRÂCE AUX GAINS ACQUIS DURANT LA PROHIBITION...
LES GRANDES MARQUES DE BIÈRES ONT DOUBLÉ LA MISE.
BEER
ET LA MONTÉE EN PUISSANCE DE LA TV LEUR A PERMIS DE SE BÂTIR UNE RECONNAISSANCE NATIONALE

EN 1953, AUGUST "GUSSIE" BUSCH – LE PETIT-FILS D'ADOLPHUS ET LE PDG D'ALORS – ACHETA L'ÉQUIPE DE BASE-BALL DES CARDINALS DE SAINT-LOUIS.

LEUR STADE REÇUT LE PATRONYME DES BUSCH ET SE RETROUVA ORNÉ DE PUBLICITÉS POUR BUDWEISER, OFFRANT AINSI UNE VISIBILITÉ POUR LE PRODUIT AUPRÈS DE MILLIONS DE TÉLÉSPECTATEURS.

Budweiser

LES BARONS DE LA BIÈRE AMÉRICAINE FIRENT CONSTRUIRE DES BRASSERIES TOUJOURS PLUS GRANDES.

AUTOMATISÉES, PUIS INFORMATISÉES, CES USINES LEUR PERMIRENT DE PRODUIRE ET DE DISTRIBUER DES QUANTITÉS DE BIÈRE QU'ON N'AURAIT JAMAIS CRU POSSIBLES JUSQU'ALORS.

LES GOÛTS DES CONSOMMATEURS AMÉRICAINS LES CONDUISIRENT À FOURNIR INLASSABLEMENT LE MÊME PRODUIT :

DE LA LAGER BLONDE INOFFENSIVE, LÉGÈRE, "BUVABLE" ET QUASIMENT DÉPOURVUE DE TOUTE AMERTUME

APRÈS UNE PREMIÈRE TENTATIVE INFRUCTUEUSE DE BIÈRE "LIGHT"...

JE NE POUVAIS PAS TOUCHER AU GOÛT DE LA BIÈRE. MAIS JE POUVAIS FAIRE QUELQUE CHOSE POUR LA TENEUR EN CALORIES.

GABLINGER'S BEER

JOSEPH ONADES, BIOCHIMISTE INVENTEUR DE LA BIÈRE ALLÉGÉE.

... MILLER INTRODUISIT UN PRODUIT À FAIBLE TENEUR CALORIQUE EN 1975.

Tout ce que vous aimez dans la bière. Avec quelque chose en moins.

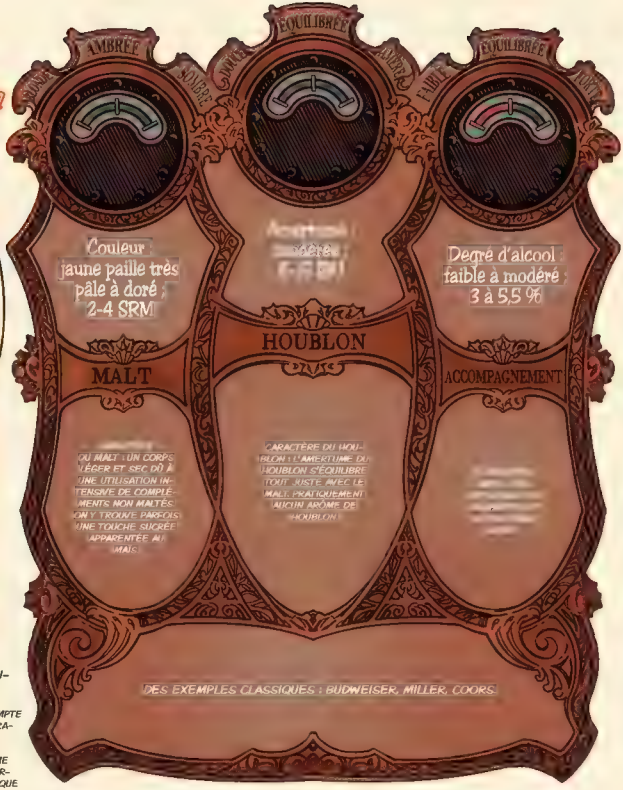
La nouvelle bière allégée de Miller

PROCHAINEMENT !

INDÉPENDAMMENT DE LA CAPACITÉ RÉELLE DES BIÈRES LIGHT À LUTTER CONTRE LA BEDAINE, CETTE INNOVATION FIT EXPLOSER LES RECETTES... ET LES BUDGETS MARKETING.

Découvrez la bière :

American Lager



L'AMERICAN LAGER A BIEN MAUVAISE RÉPUTATION.

MAIS QUOI QU'IL EN SOIT, CE STYLE COMPTE LES BIÈRES LES PLUS POPULAIRES À TRAVERS LA PLANÈTE.

GÉNÉRALEMENT DÉCRITE À TORT COMME UNE PILSNER, L'AMERICAN LAGER NE PARTAGE AVEC SON ANCÊTRE DE BOHÊME QUE SA COULEUR PÂLE.

BIEN QUE SES RACINES REMONTENT PLUS LOIN, L'AMERICAN LAGER EST UN PRODUIT DU XXe SIÈCLE AMÉRICAIN. ELLE A ÉVOLUÉ POUR S'ADAPTER AUX GOÛTS DU CONSOMMATEUR DE L'APRÈS-GUERRE. C'EST DONC PAR CONSÉQUENT L'ENFANT DE L'INDUSTRIALISATION AMÉRICAINE. DES REGROUPEMENTS D'ENTREPRISES ET PLUS GÉNÉRALEMENT, DE L'ÉCONOMIE. CES FACTEURS ONT SUPPLANTÉ LES FORCES HABITUELLES À L'ŒUVRE DANS LA CRÉATION D'UN STYLE DE BIÈRE : LES TRADITIONS ANCIENNES ET LES SPÉCIFICITÉS LOCALES.

APRÈS LA CURE DE RÉGIME DU NOMBRE DE BRASSERIES AUX ÉTATS-UNIS CAUSÉE PAR LA PROHIBITION, LES SURVIVANTS SE SONT RETROUVÉS AVEC DES PARTS DE MARCHÉ EN PLUS. MAIS LES PROGRÈS EN DISTRIBUTION AVAIENT RENDU LE MARCHÉ PLUS CONCURRENTIEL. LA BIÈRE, N'ÉTANT PLUS UN PRODUIT RÉGIONAL MAIS NATIONAL, DÉSORMAIS.

LA BIÈRE AMÉRICAINE UTILISAIT DEPUIS LONGTEMPS DES COMPLÉMENTS COMME LE RIZ OU LE MAÏS.

MAIS APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, LES GRANDS INDUSTRIELS DE LA BIÈRE – EN GRANDE PARTIE POUR DES QUESTIONS D'ÉCONOMIE – SE MIRENT À AUGMENTER LA QUANTITÉ DE CES ADDITIFS.

EN PLUS DE RENDRE LA BIÈRE MOINS CHÈRE À PRODUIRE, CES COMPLÉMENTS PERMETTAIENT AUX BRASSEURS DE CONCEVOIR DES PRODUITS MOINS DIFFICILES D'ACCÈS, AFIN DE PLAIRE AU PLUS GRAND NOMBRE.

BON NOMBRE DE BRASSERIES D'AMERICAN LAGER UTILISENT JUSQU'À 40 % DE MAÏS OU DE RIZ DANS LEURS PRÉPARATIONS. ELLES DOSENT EN PARALLÈLE LE HOUBLON AU PLUS JUSTE AFIN D'ASSURER UN SOUPÇON D'AMERTUME.
LE CARACTÈRE INOFFENSIF DES AMERICAN LAGERS A RENCONTRÉ UN SUCCÈS AUPRÈS DE NOMBREUX GROUPES SOCIAUX, DONT LES FEMMES ET LES PERSONNES QUI N'ÉTAIENT PAS ORIGINAIRES D'EUROPE CENTRALE. EN D'AUTRES TERMES, DES CATÉGORIES DE POPULATION QUI N'ÉTAIENT TYPIQUEMENT PAS CONSIDÉRÉES COMME DES BUVEURS DE BIÈRE.

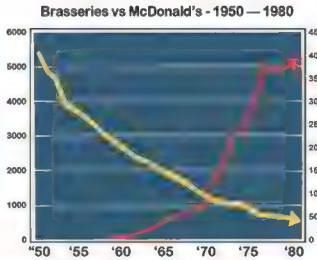
BEAUCOUP D'AFICIONADOS DE BIÈRES TENDENT À SE PINCER LE NEZ DEVANT L'AMERICAN LAGER. ILS EN PARLENT COMME D'UN PRODUIT DE BASE, DÉPOURVU DE LA RICHESSE DU MALT ET DE L'AMERTUME DU HOUBLON QUI ONT CONTRIBUÉ À DÉFINIR L'ESSENCE DE LA BIÈRE.

D'AILLEURS, C'EST EN RÉACTION À L'OMNIPRÉSENCE DE L'AMERICAN LAGER QU'EST NÉ LE MOUVEMENT ACTUEL DE BRASSAGE ARTISANAL.

LES AMERICAN LAGERS NE SONT PEUT-ÊTRE PAS AU GOÛT DE TOUT LE MONDE. MAIS IL EST UNE CHOSE QU'ON NE PEUT LEUR ENLEVER : ELLES SONT CONÇUES EN SUIVANT DES NORMES RIGOUREUSES.

LES PRODUCTEURS D'AMERICAN LAGER SONT PARMI LES BRASSEURS LES PLUS TECHNOLOGIQUEMENT AVANCÉS AU MONDE.

EN 1979, LE NOMBRE DE BRASSERIES AMÉRICAINES ET LA VARIÉTÉ DES PRODUITS ONT CHUTÉ AU PLUS BAS. EN CORRÉLATION SEMBLE-T-IL AVEC LA MONTÉE EN PUISSANCE DES FAST-FOODS. ON COMPTAIT SEULEMENT 44 BRASSERIES. POUR UN NOMBRE DE MARQUES ENCORE INFÉRIEUR !



DANS CE SINISTRE CONTEXTE DE LAGERS USINÉES, QUELQUES AFICIONADOS AMÉRICAINS ÉTAIENT TOUJOURS EN QUÊTE DE PERLES RARES, QU'ELLES SOIENT RÉGIONALES, IMPORTÉES D'EUROPE OU BIEN PASSÉES DE FAMILLE EN FAMILLE.

Budweiser

Schlitz

Miller High Life

Heineken

IMPORTED

MAYTAG SE LAISSA CHARMER PAR UNE SPÉCIALITÉ LOCALE QUI REFUSAIT LA CONFORMITÉ :
THE OLD SPAGHETTI FACTORY CAFE
EXPLOSIVE COFFEE HOUSE

UN VERRE, S'IL VOUS PLAÎT.

L'ANCHOR STEAM.
UNE BIÈRE DONT LES RACINES REMONTAIENT À LA RUÉE VERS L'OR CALIFORNIENNE.

FRITZ, TU ES DÉJÀ ALLÉ VOIR LA BRASSERIE ANCHOR STEAM ?
NON, JAMAIS.
EH BIEN TU DEVRAIS VRAIMENT Y JETER UN ŒIL. ÇA TE PLAIRAIT.
ILS SONT EN FAILLITE ET ILS VONT FERMER BOUTIQUE D'ICI QUELQUES JOURS.
ANCHOR STEAM

MAYTAG PARTIT EN VISITE.
CE MÊME JOUR DE 1965, IL DEVINT ACTIONNAIRE PRINCIPAL DE L'ENTREPRISE.
SA DÉCISION FUT L'UNE DES ÉTINCELLES QUI MIRENT LE FEU AUX POUDRES POUR LE RENOUVEAU DE LA BIÈRE.

Chapitre 8
BOIRE SUR LES ÉPAULES DES GÉANTS : LA BIÈRE DE NOS JOURS

EN MARS 1971, QUATRE AMIS DU NORD DE L'ANGLETERRE PRENAIENT DES "VACANCES-PICOLE".

LEUR ITINÉRAIRE D'ÉBRIÉTÉ LES AVAIT MENÉS AU PUB LE PLUS À L'OUEST DE L'EUROPE...

LE BAR DE KRUGER, SUR LA PÉNINSULE DE DINGLE, EN IRLANDE.

KRUGERS

TOUT COMME FRITZ MAYTAG, MICHAEL HARDMAN, BILL MELLOR, JIM MAKIN ET GRAHAM LEES EN ONT EU ASSEZ

BIEN QUE LE BRASSAGE ANGLAIS AIT SOUFFERT DES AFFRES DE LA GUERRE, IL AVAIT NÉANMOINS PERSISTÉ.

APRÈS TOUT, UNE POLITIQUE DE PROHIBITION À L'ÉCHELLE NATIONALE AURAIT ÉTÉ IMPENSABLE EN GRANDE-BRETAGNE.

BEER

DANGER - RUE BARRÉE

NÉANMOINS, LA PRODUCTION DE BIÈRE BRITANNIQUE S'ÉTAIT MODERNISÉE, ET AVAIT BASCULÉ DANS LA MÉDIOCRITÉ.

CHAQUE GRAND BRASSEUR, L'UN APRÈS L'AUTRE, AVAIT RACHETÉ ET PRIS LE CONTRÔLE DE SA CONCURRENCE.

Bass Ltd.
Salt & Co
Worthington
Mitchell & Butler
Hall & Sherratt
Meakin
Stewart & Head
Charrington

LES BRASSEURS PASSAIENT TOUS DE LA VÉRITABLE ALE CONDITIONNÉE EN FÛT À LA BIÈRE PASTEURISÉE, ARTIFICIELLEMENT GAZÉIFIÉE, EN FÛT PRESSION.

LA BIÈRE EN FÛT (CASK)

GÉNÉRALEMENT NI PASTEURISÉE NI FILTRÉE. LA LEVURE RESTE VIVANTE, AINSI UNE SECONDE PHASE DE FERMENTATION ACTIVE PERMET À LA BIÈRE DE CONTINUER À S'AFFINER. SA MANIPULATION FAIT RENTRER DE L'AIR, RÉDUISANT LA DURÉE DE CONSERVATION. GÉNÉRALEMENT PAS GAZÉIFIÉE ARTIFICIELLEMENT, ELLE COMPORTE AINSI MOINS DE BULLES. CES BIÈRES ONT UN CARACTÈRE TYPIQUEMENT PLUS INTENSE ET COMPLEXE. EN TANT QUE PRODUIT "VIVANT", IL DEMEURE DANS UN ÉTAT DÉLICAT ET INSTABLE, CE QUI EN FAIT UN PRODUIT DESTINÉ DAVANTAGE À UNE MANIPULATION PROFESSIONNELLE INTENSIVE.

LES PAROIS SONT COURBÉES.

LES BIÈRES SONT GÉNÉRALEMENT SERVIES EN PRESSION MANUELLE, À LA POMPE.

IL Y A SOUVENT UN DÉPÔT AU FOND

STOCKAGE HORIZONTAL.

LA BIÈRE EN FÛT PRESSION (KEG)

EST SOUVENT FILTRÉE ET PASTEURISÉE. LES LEVURES SONT HABITUELLEMENT INACTIVES ; AUCUNE FERMENTATION SUPPLÉMENTAIRE N'A LIEU. LA CONCEPTION ISOLE TOTALEMENT LA BIÈRE DES ÉLÉMENTS EXTÉRIEURS. DU GAZ EST SOUVENT ARTIFICIELLEMENT INTÉGRÉ, CE QUI REND LES BIÈRES SOUVENT PÉTILLANTES. ELLES ONT TENDANCE À AVOIR UN GOÛT NET ET RAFRAÎCHISSANT. PUISQU'IL EST BIOLOGIQUEMENT INERTE, LE PRODUIT SUPPORTE BIEN LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE.

STOCKAGE VERTICAL.

LES PAROIS SONT DROITES.

LA BIÈRE EST SOUMISE À UN JET DE CO2 À HAUTE PRESSION, CE QUI CONCENTRE LE LIQUIDE SUR LE TUBE CENTRAL DU BAS, LA LANCE.

LE FOND CONCAVE NE PERMET PAS DE DÉPÔT SOLIDE.

LE QUATUOR EN VINT À DÉCLENCHER UNE DES RÉVOLTES DE CONSOMMATEURS LES PLUS RÉUSSIES AU MONDE.

CE FUT LE MOUVEMENT POUR LA VRAIE ALE, LA CAMRA (CAMPAIGN FOR REAL ALE).

CAMRA

LA CAMRA EST DEVENUE LE FERVENT DÉFENSEUR DES TRADITIONS DE BRASSAGE BRITANNIQUES – ET DES PUBS DANS LESQUELS CES PRODUITS SONT SERVIS.

LES RANGS DE LA CAMRA COMMENCÈRENT À S'ÉTOFFER.

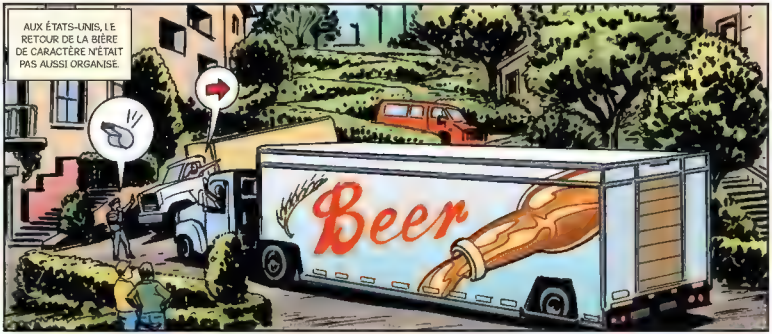
PLUS DE 2 000 PERSONNES LA REJOIGNIRENT DÈS LA PREMIÈRE ANNÉE.

EN 1974, L'ORGANISATION LANÇA LA PUBLICATION ANNUELLE DE SON INFLUENT GUIDE DE LA BONNE BIÈRE.

GUIDE DE LA BONNE BIÈRE

LE GRAND FESTIVAL DE LA BIÈRE BRITANNIQUE

EN 1977, LA CAMRA INAUGURA ÉGALEMENT SON GRAND FESTIVAL ANNUEL DE LA BIÈRE BRITANNIQUE.

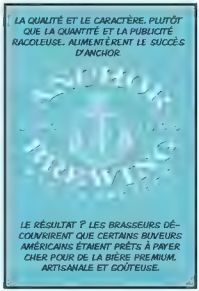

AUX ÉTATS-UNIS, LE RETOUR DE LA BIÈRE DE CARACTÈRE N'ÉTAIT PAS AUSSI ORGANISÉ.
Beer

FRITZ MAYTAG ÉTAIT DÉTERMINÉ À SAUVER LA PETITE BRASSERIE ANCHOR DE LA FAILLITE.

LUI ET UNE PETITE ÉQUIPE DE BRASSEURS PERFECTIONNÈRENT LEURS RECETTES
GRÂCE À LA FOIS À DES PRODUITS ACCLAMÉS ET UN MARKETING DYNAMIQUE ET ÉCONOME.

... ANCHOR FUT SUFFISAMMENT SOLVABLE POUR COMMENCER À EXPÉRIMENTER. LA BRASSERIE PRODUISIT :
UNE ALE DE NOËL
UNE ALE HOUBLONNÉE
UN VIN D'ORGE
ET MÊME UNE PORTER, BRASSÉE POUR LA PREMIÈRE FOIS EN 1972

EN CE TEMPS-LÀ, LA PORTER AVAIT PRATIQUEMENT DISPARU, MÊME SUR SA TERRE NATALE, LA GRANDE-BRETAGNE.


LA QUALITÉ ET LE CARACTÈRE, PLUTÔT QUE LA QUANTITÉ ET LA PUBLICITÉ RACOLEUSE, ALIMENTÈRENT LE SUCCÈS D'ANCHOR.
ANCHOR BREWING
LE RÉSULTAT ? LES BRASSEURS DÉCOUVRIRENT QUE CERTAINS BUVEURS AMÉRICAINS ÉTAIENT PRÊTS À PAYER CHER POUR DE LA BIÈRE PREMIUM, ARTISANALE ET GOÛTEUSE.

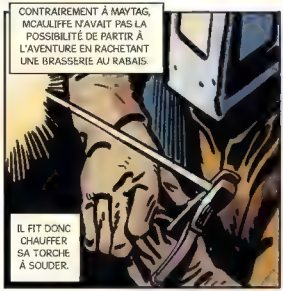
LE TRIOMPHE DE MAYTAG DEVINT LE CŒUR D'UN MOUVEMENT QUI ALLAIT CHANGER ET ÉLARGIR LA DÉFINITION MÊME DE LA BIÈRE.

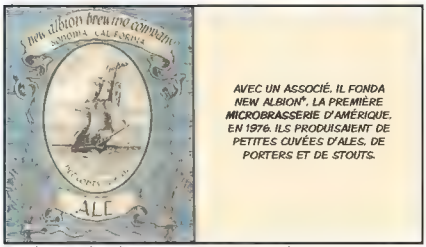
LA CÔTE OUEST DES ÉTATS-UNIS ÉTAIT DEVENUE L'ÉPICENTRE D'UNE RÉVOLUTION DANS LE BRASSAGE ARTISANAL.

À SONOMA, EN CALIFORNIE ..

.. VIVAIT JACK MCAULIFFE, UN ANCIEN MÉCANICIEN DE SOUS-MARIN DE L'US NAVY.

PENDANT UNE MISSION EN ÉCOSSE, LES PAPILLES GUSTATIVES DE MCAULIFFE S'ÉTAIENT DÉLECTÉES DES BIÈRES – VÉRITABLEMENT REMARQUABLES DU PAYS.





AVEC UN ASSOCIÉ, IL FONDA NEW ALBION*, LA PREMIÈRE MICROBRASSERIE D'AMÉRIQUE. EN 1976, ILS PRODUISAIENT DE PETITES CUVÉES D'ALES, DE PORTERS ET DE STOUTS.

* NOMMÉE AINSI D'APRÈS LA DÉCLARATION, EN 1579, DE SIR FRANCIS DRAKE À PROPOS DE LA CALIFORNIE DU NORD COMME ÉTANT LA NOUVELLE ALBION, OU LA NOUVELLE-ANGLETERRE.

MAIS LA NEW ALBION AVAIT TROP D'AVANCE SUR SON TEMPS.

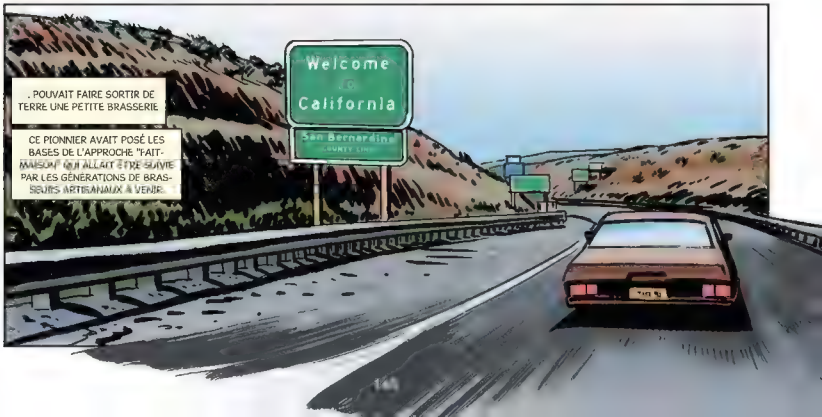
IL Y AVAIT TROP PEU D'INFRASTRUCTURES POUR SOUTENIR LA PETITE START UP... ET SEUL UN MARCHÉ SPORADIQUE ACCUEILLAIT SES PRODUITS DÉLICATS FAITS AVEC AMOUR.

MCAULIFFE DEVAIT SE DÉVELOPPER, OU SON ENTREPRISE ALLAIT PÉRICLITER.

NE PARVENANT PAS À ATTIRER DES INVESTISSEURS, NEW ALBION FERMA EN 1983.

MCAULIFFE AVAIT CEPENDANT PROUVÉ QUE, AVEC PRESQUE RIEN D'AUTRE QUE DU COURAGE ET DE LA DÉTERMINATION, UN RÊVEUR ACHARNÉ...

LA FILLE DE MCAULIFFE RÉHABILITE AUJOURD'HUI LA MARQUE NEW ALBION.



...POUVAIT FAIRE SORTIR DE TERRE UNE PETITE BRASSERIE.

CE PIONNIER AVAIT POSÉ LES BASES DE L'APPROCHE "FAIT-MAISON" QUI ALLAIT ÊTRE SUIVIE PAR LES GÉNÉRATIONS DE BRASSEURS ARTISANAUX À VENIR.

Découvrez la bière :

American Pale Ale

L'histoire de l'American Pale Ale est surtout celle de Ken Grossman.

Grossman, un réparateur de vélos et fournisseur d'équipement de brassage, fut lui aussi inspiré par le mouvement qui avait fait naître la brasserie Anchor de Fritz Maytag et la New Albion de McAuliffe.

Grâce à ses talents de touche-à-tout et avec l'aide de la communauté de brasseurs de la côte ouest, Grossman démarra son activité dans la ville universitaire de Chico.

En 1981, Grossman lança la Sierra Nevada Pale Ale.

La Sierra Nevada devint le mètre étalon de l'American Pale Ale – et l'une des bières artisanales les plus vendues de tous les temps.

Les premières microbrasseries américaines avaient tendance à calquer leurs bières sur le modèle britannique plutôt qu'allemand : elles brassaient des ales.

parce que les ales ne nécessitent ni un long temps de fermentation ni un grand espace de stockage. Elles pouvaient être mises en vente plus rapidement.

La documentation sur la bière en anglais était également plus facile à obtenir et plus compréhensible pour les américains que celle en allemand.

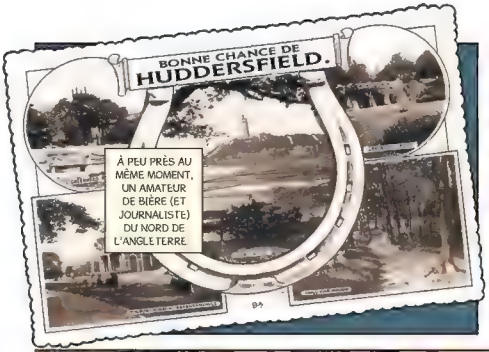
L'American Pale Ale est une réinvention provocante de sa cousine anglaise.

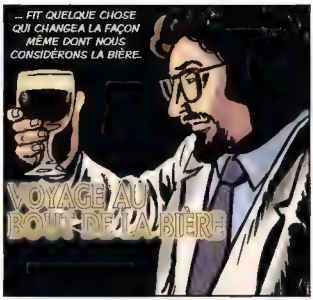
L'American Pale Ale est à la fois brassée avec le style et des ingrédients du nouveau monde, en particulier des houblons de finition aromatisants cultivés dans la région des Cascades de l'Oregon et de Washington. Les houblons des Cascades furent développés au sein du programme de culture du houblon du ministère américain de l'agriculture, et mis sur le marché en 1971. Leurs notes de pamplemousse et d'ananas devinrent la marque de fabrique des bières artisanales américaines.

Avant l'émergence des versions américaines de l'IPA, l'American Pale Ale était le grand classique en microbrasserie. La moindre petite brasserie en présentait une dans son catalogue.

Il n'y a pas si longtemps, ces bières étaient considérées comme extrêmement amères.

Mais le palais des buveurs de bière artisanale américains semble avoir évolué en parallèle avec les niveaux de houblonnage, qui ont augmenté de façon quasi exponentielle. De nos jours, la plupart des adeptes considèrent que l'American Pale Ale est simplement modérément houblonnée.


BONNE CHANCE DE HUDDERSFIELD.
À PEU PRÈS AU MÊME MOMENT, UN AMATEUR DE BIÈRE (ET JOURNALISTE) DU NORD DE L'ANGLETERRE


... FIT QUELQUE CHOSE QUI CHANGEA LA FAÇON MÊME DONT NOUS CONSIDÉRONS LA BIÈRE.
VOYAGE AU BOUT DE LA BIÈRE

EN 1969, MICHAEL JACKSON FUT ENVOYÉ AUX PAYS-BAS.
IL SE LASSA BIEN VITE DES HEINEKEN ET AUTRES AMSTEL. DANS SA RECHERCHE D'UNE BIÈRE PLUS INTÉRESSANTE.

.. JACKSON S'AVENTURA DANS LES PROVINCES DU SUD DE LA HOLLANDE.

C'EST GÉNIAL.
C'EST UNE BIÈRE TRAPPISTE.
SI C'EST CE GENRE DE BIÈRE QUE VOUS AIMEZ, VOUS ÊTES DANS LE MAUVAIS PAYS.

L'HOMME MASQUÉ INCITA JACKSON À SE RENDRE EN BELGIQUE.
Buddens
VOLVO
7321-QA

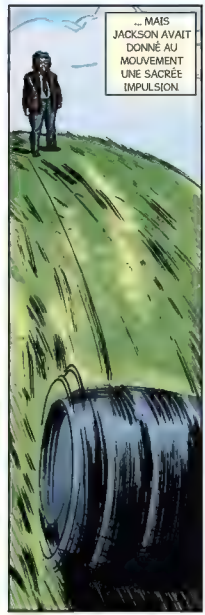
IL Y FUT INITIÉ À DES ALES DÉLICIEUSES, DIVERSES ET VARIÉES.
Buddens
SA VISITE CHEZ LES BELGES INSPIRA À JACKSON UNE TOUTE NOUVELLE APPRÉCIATION DES DIFFÉRENCES PLUS OU MOINS SUBTILES DU CARACTÈRE DES BIÈRES.

EN 1977, JACKSON PUBLIA LE GUIDE MONDIAL DE LA BIÈRE, ET Y EXPOSA AINSI SON ESPRIT, SON ÉLOQUENCE ET SA PASSION.

IL CODIFIA LES DIFFÉRENCES ET DÉVELOPPA LE CONCEPT MÊME DE STYLES DE BIÈRES – UN CONCEPT QUI VA DE SOI POUR LA BD QUE VOUS AVEZ ENTRE LES MAINS ET POUR PRATIQUEMENT TOUS LES ÉCRITS CONTEMPORAINS SUR LA BIÈRE

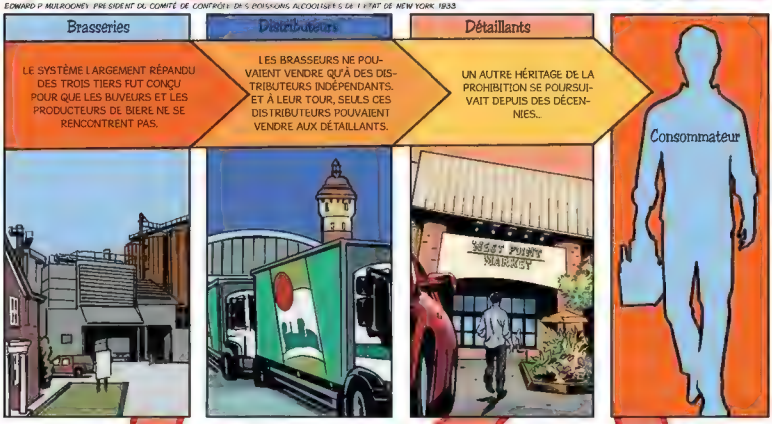
JACKSON LÉGUA AU PUBLIC DES BUVEURS DE BIÈRE UN LEXIQUE ET UNE GRILLE D'ANALYSE POUR DÉCRIRE LA BIÈRE JUSQUE DANS SES MOINDRES DÉTAILS.

AVEC SES ÉCRITS PROLIFIQUES QUI SUIVIRENT LE GUIDE MONDIAL, CE BARDE DE LA BIÈRE...



* MICHAEL JACKSON EST MORT EN 2007

EDWARD P MULROONEY, PRÉSIDENT DU COMITÉ DE CONTRÔLE DES BOISSONS ALCOOLISÉES DE L'ÉTAT DE NEW YORK, 1933



MAIS LA CONTRE-CULTURE NÉE DANS LES ANNÉES 1960 N'ÉTAIT PAS PARTICULIÈREMENT ADEPTE DES PRINCIPES DE LA LOI.

SES PARTISANS TENAIENT À VIVRE INDÉPENDAMMENT ET DÉCONNECTÉS. ILS REJETAIENT LES PRODUITS ET LES VALEURS DU CAPITALISME DES MULTINATIONALES.

LA BIÈRE GRAND PUBLIC N'ÉTAIT PAS POUR EUX.

NOUS SOMMES DE LA MATIÈRE BRUTE... ET NOUS NE VOULONS ÊTRE SOUMIS À AUCUNE TRANSFORMATION. NOUS NE VOULONS PAS DEVENIR DES PRODUITS...

NOUS SOMMES À UN POINT OÙ LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE EST DEVENU SI ODIEUX ET SI INSOUTENABLE, QUE NOUS NE POUVONS PLUS Y PRENDRE PART !

ET IL NOUS FAUT FAIRE REMPART DE NOS CORPS CONTRE LES ROUAGES, CONTRE TOUS LES ROUAGES DE L'APPAREIL POUR ENFIN L'ARRÊTER !

NOUVEAU SUPERMARCHÉ

L'ARGENT EST UN MAL NON NÉCESSAIRE

TROC

PUIS, 1969 VIT LA PUBLICATION D'UN TRAITÉ DES BIÈRES LAGER PAR FRED ECKHARDT

IL FUT D'ABORD PUBLIÉ SOUS LA FORME D'UN FANZINE DANS LA BOUTIQUE D'UN VITICULTEUR À PORTLAND, DANS L'OREGON.

ECKHARDT AIDA À DISSIPER LES ZONES D'OMBRE DANS LESQUELLES LES BRASSEURS AMATEURS AMÉRICAINS OPÉRAIENT.

DANS LE COLORADO, CHARLIE PAPAZIAN, UN INGÉNIEUR NUCLÉAIRE DEVENU ENSEIGNANT QUI AIMAIT S'AMUSER

. COMMENÇA À DONNER DES COURS DE BRASSERIE DANS UNE ÉCOLE PUBLIQUE DE BOULDER

ASSOCIATION DES BRASSEURS MAISON AMÉRICAINS

PEU APRÈS, PAPAZIAN ET SON AMI CHARLIE MATZEN FONDÈRENT L'ASSOCIATION DES BRASSEURS MAISON AMÉRICAINS (AHA).

EN 1978, UN ORAGE MAJESTUEUX LEUR DONNA L'IDÉE DE NOMMER "ZYMURGY"* LE MAGAZINE SUR LA BRASSERIE ARTISANALE QU'ILS PRÉVOYAIENT DE SORTIR.

* NOMMÉ D'APRÈS LA SCIENCE DE LA FERMENTATION, LA ZYMOLOGIE. INFO AMUSANTE : ZYMURGY EST SOUVENT LE DERNIER MOT DANS LE DICTIONNAIRE, EN ANGLAIS.

PAPAZIAN POURSUIVIT AVEC LA PUBLICATION DE "THE COMPLETE JOY OF HOMEBREWING" ("LE BONHEUR DE FAIRE SA PROPRE BIÈRE")
THE COMPLETE JOY OF HOMEBREWING
ET L'ORGANISATION DU PREMIER GRAND FESTIVAL DE LA BIÈRE AMÉRICAINE.
PENDANT CE TEMPS, DES BRASSEURS AMATEURS EN CALIFORNIE (OÙ D'AUTRES ?) COMMENÇAIENT À FAIRE PRESSION POUR FAIRE LÉGALISER LEUR HOBBY.
ILS TROUVÈRENT UN ALLIÉ À WASHINGTON EN LA PERSONNE DU SÉNATEUR ALAN CRANSTON.
CRANSTON PRÉSENTA UNE LOI POUR LÉGALISER LA PRODUCTION DE BIÈRE MAISON POUR LA CONSOMMATION PERSONNELLE.
"(e) La bière pour consommation personnelle ou familiale – sujet à enregistré
propose par le Secrétaire. Tout adulte peut, sans être soumis à aucun impôt,
produire de la bière pour sa consommation personnelle ou familiale
pour la vente. ...(1) La quantité totale de bière exempte d'impôts sous
condition et pour chaque foyer ne doit pas excéder...
LE 14 OCTOBRE 1978, LE PRÉSIDENT JIMMY CARTER SIGNA LE TEXTE DE LOI*
* IL FUT OFFICIELLEMENT - ET POÉTIQUEMENT - INTITULÉ "UN ACTE POUR AMENDER LE CODE DES IMPOTS DE 1954 AU REGARD DE L'IMPÔT INDIRECT SUR CERTAINS CAMIONS, BUS, TRACTEURS, ETC., LA PRODUCTION À DOMICILE DE BIÈRE VIN, REVERSEMENTS D'IMPOTS SUR L'ESSENCE ET LES CARBURANTS SPÉCIAUX POUR APPLICATEURS AÉRIENS, ET REMISES EN JEU PARTIELLES DE DISTRIBUTIONS DE VERSEMENT UNIQUE"
TOUTEFOIS, LE 21E AMENDEMENT LAISSAIT TOUJOURS LE POUVOIR AUX ÉTATS DE MAINTENIR L'INTERDICTION.
LES DEUX DERNIERS BASTIONS, LE MISSISSIPPI ET L'ALABAMA, NE LÉGALISÈRENT LE BRASSAGE MAISON QUE LE 1er JUILLET 2013.
ALABAMA
BRUANT JAUNE
OISEAU MOQUEUR
DÉSORMAIS, LE BRASSAGE MAISON EST ENFIN LÉGAL DANS LES 50 ÉTATS !

EN 1982, À YAKIMA, DANS L'ETAT DE WASHINGTON. .

UN AMATEUR DE BIÈRE PARVINT À REJETER LE SYSTEME DES TROIS TIERS DE L'ÈRE DE LA POST-PROHIBITION.

L'ÉCOSSAIS EXCENTRIQUE BERT GRANT FONDA LA YAKIMA BREWING AND MALTING COMPANY.

GRANT RATTACHA UN PUB À CET ÉTABLISSEMENT.

CELA EN FIT LA PREMIÈRE BRASSERIE AMÉRICAINE MODERNE À BRASSER ET VENDRE DE LA BIÈRE AU MÊME ENDROIT.

LE BREWPUB (MICROBRASSERIE) ÉTAIT RESSUSCITÉ.

D'AUTRES ALLAIENT SUIVRE.

BERT GRANT'S BREWERY PUB

DES MICROBRASSERIES COMMENCÈRENT À ÉCLORE EN CALIFORNIE, AU COLORADO, ET MÊME JUSQU'À NEW YORK !

THE HOPLAND BREWERY

BEER GARDEN

LA BIÈRE ARTISANALE MIGRAIT VERS L'EST

ET DANS LE CHAUDRON DE LA RÉVOLTE AMÉRICAINE DE 1776, CETTE RÉVOLUTION CONTEMPORAINE DE LA BIÈRE TROUVA UN NOUVEAU FOYER DE FERMENTATION.

CITGO

APRÈS UNE PÉRIODE COMME MONITEUR SPORTIF POUR OUTWARD BOUND INTERNATIONAL...

EN 1984, JIM KOCH ÉTAIT DEVENU UN CONSULTANT EN AFFAIRES DIPLÔMÉ D'HARVARD

LES MEMBRES DE LA FAMILLE DE KOCH ÉTAIENT BRASSEURS DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

MAIS À MESURE QUE L'INDUSTRIE CONTINUAIT D'ENGENDRER TANT ET PLUS DE MARQUES RÉGIONALES, LEURS PERSPECTIVES COMMERCIALES S'ÉTAIENT RÉDUITES À PEAU DE CHAGRIN.

DANS LE COFFRE D'UN GRENIER, KOCH ET SON PÈRE DÉCOUVRIRENT UNE VIEILLE RECETTE DE LAGER, TRÈS PRISÉE

C'EST LA MEILLEURE RECETTE QU'ON AIT

JIM, PASSIONNÉ DE BIÈRE, SE SENTIT TOUT DÉSIGNÉ POUR RAVIVER LA FLAMME FAMILIALE. MAIS RASSEMBLER L'ARGENT POUR FAIRE MARCHER UNE BRASSERIE AVAIT DE QUOI DÉCOURAGER

MALT EXTRACT

PUIS, UN JOUR, IL EUT UNE BRILLANTE IDÉE.

MALGRÉ L'ÉNORME CONCENTRATION DE L'INDUSTRIE, IL SUBSISTAIT ENCORE QUELQUES PETITES ET MOYENNES BRASSERIES DE-CI DE-LÀ...

PITTSBURGH BREWING CO.
SINCE 1861

... DES BRASSERIES QUI POUVAIENT PRODUIRE DAVANTAGE DE BIÈRE QU'ELLES N'EN VENDAIENT.

KOCH NÉGOCIA UN CONTRAT POUR FAIRE PRODUIRE SA BIÈRE DU GRENIER À GRANDE ÉCHELLE.
IL AVAIT TOUT SIMPLEMENT LOUÉ UN ÉTABLISSEMENT EN SOUS-PRODUCTION POUR BRASSER À SA PLACE.
LE DR JOSEPH OWADES, CONSULTANT EN BRASSAGE

EN MOINS D'UN AN, LA SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER DE KOCH REMPORTA TOUS LES SUFFRAGES AU GRAND FESTIVAL AMÉRICAIN DE LA BIÈRE
0.91%
SAMUEL ADAMS
LA BOSTON BEER COMPANY RESTE À CE JOUR LA PLUS IMPORTANTE BRASSERIE ARTISANALE DES ÉTATS-UNIS.

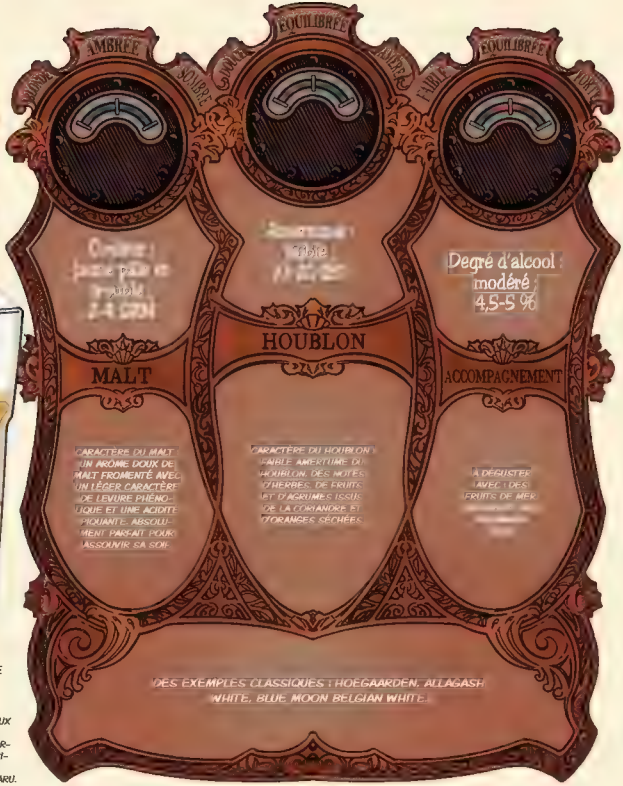
LE MODÈLE DE KOCH EST TOUJOURS VIABLE ET PERMET AUX START-UP BRASSICOLES DE METTRE LEURS PRODUITS SUR LE MARCHÉ POUR SEULEMENT UNE FRACTION DES COÛTS D'ENTRÉE INITIAUX.
SAMUEL ADAMS

LES PIONNIERS DU BRASSAGE ARTISANAL DONNÈRENT DES AILES AU MOUVEMENT ET LA DIVERSITÉ DE L'OFFRE NE FIT QUE S'ACCROÎTRE DURANT LES ANNÉES 1990.
BARLEY

DES STYLES COMME LA PORTER, LA LAGER VIENNOISE, ET LA WIT BELGE S'ÉTAIENT PRATIQUEMENT ÉTEINTS SUR LEUR SOL NATAL.
MAIS LES AMÉRICAINS LES FAISAIENT SORTIR DES TÉNÈBRES.

Découvrez la bière :

Blanche Belge



NOUS DEVONS LA SURVIE DE LA BIÈRE BLANCHE À UN LAITIER DE FLANDRE.

UNE DÉCENNIE AVANT LA NAISSANCE DU MOUVEMENT DE BRASSAGE ARTISANAL AUX ÉTATS-UNIS, UN LAITIER ISSU DU VILLAGE DE HOEGAARDEN (À PRONONCER *HOUGARDÈNE*), RÉPUTÉ POUR SON PASSÉ BRASSICOLE A RÉUSSI À RESSUSCITER UN STYLE DE BIÈRE QUI AVAIT PRATIQUEMENT DISPARU. STYLE QUI EST DEPUIS DEVENU L'UN DES PLUS POPULAIRES À TRAVERS LE MONDE.

LES BIÈRES BLANCHES (*WIT*) DE HOEGAARDEN ÉTAIENT RÉPUTÉES POUR LEUR ROBE TROUBLE ET TRÈS PÂLE, RÉSULTANTE DE L'UTILISATION DE FROMENT NON MALTÉ, ET PARFOIS D'AVOINE. LES BLANCHES DÉVELOPPAIENT ÉGALEMENT UN PARFUM D'AGRUME SUITE À L'AJOUT DE CORIANDRE ET D'ÉCORCE D'ORANGE CURAÇAO AMÈRE.

LA DERNIÈRE BRASSERIE DE WIT DE HOEGAARDEN FERMA SES PORTES EN 1957.

UNE VICTIME DE PLUS DE LA POPULARITÉ DE LA PILSNER LAGER.

MAIS EN 1966, LE LAITIER EN QUESTION, PIERRE CELIS, CHAGRINÉ PAR LA PERTE DE CETTE BIÈRE TYPIQUE DE LA VILLE, OUVRIT LA BROUWERIJ CELIS. APRÈS UN DÉMÉNAGEMENT ET UNE EXPANSION, IL RENOMMA L'ÉTABLISSEMENT DE KLUIS (*LE CLOÎTRE*).

EN 1985, UN INCENDIE RAVAGEA LA BRASSERIE DE KLUIS. POUR FINANCER LES RÉPARATIONS, CELIS (QUI N'AVAIT PAS PRIS LA BONNE ASSURANCE) FUT CONTRAINT DE VENDRE UNE PART DE SON ENTREPRISE AU GÉANT BELGE DE LA BIÈRE, INTERBREW. MAIS CELIS ET INTERBREW NE PARVINRENT PAS À SE METTRE D'ACCORD SUR LA GESTION DE KLUIS.

CELIS REVENDIT DONC TOUTES SES PARTS RESTANTES ET PARTIT S'INSTALLER AU TEXAS.

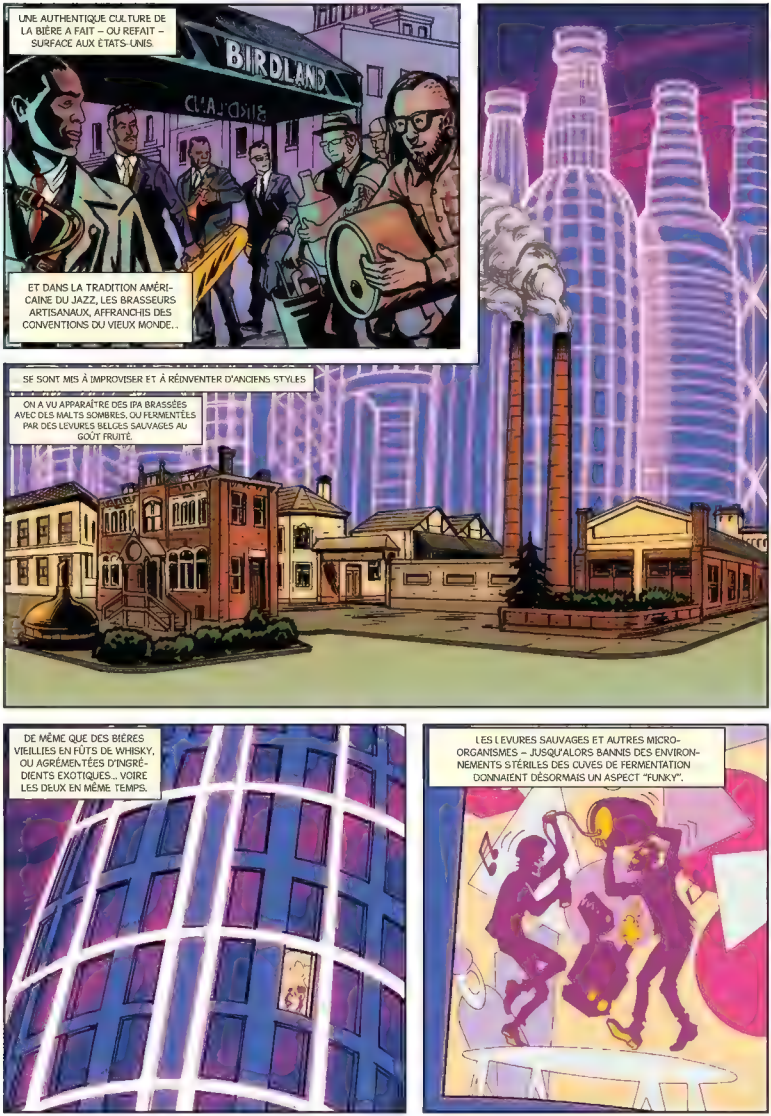
IL CHOISIT LA VILLE D'AUSTIN COMME NOUVELLE VILLE D'ADOPTION. L'ENDROIT OFFRAIT PLUSIEURS ATTRAITS : SON EAU RICHE EN MINÉRAUX, LES CULTURES LOCALES DE FROMENT D'HIVER ET LE FAIT QUE LE PHRASÉ TRAÎNANT DES AUTOCHTONES DU TEXAS ÉTAIT PLUS FACILE À COMPRENDRE POUR SON OREILLE BELGE !

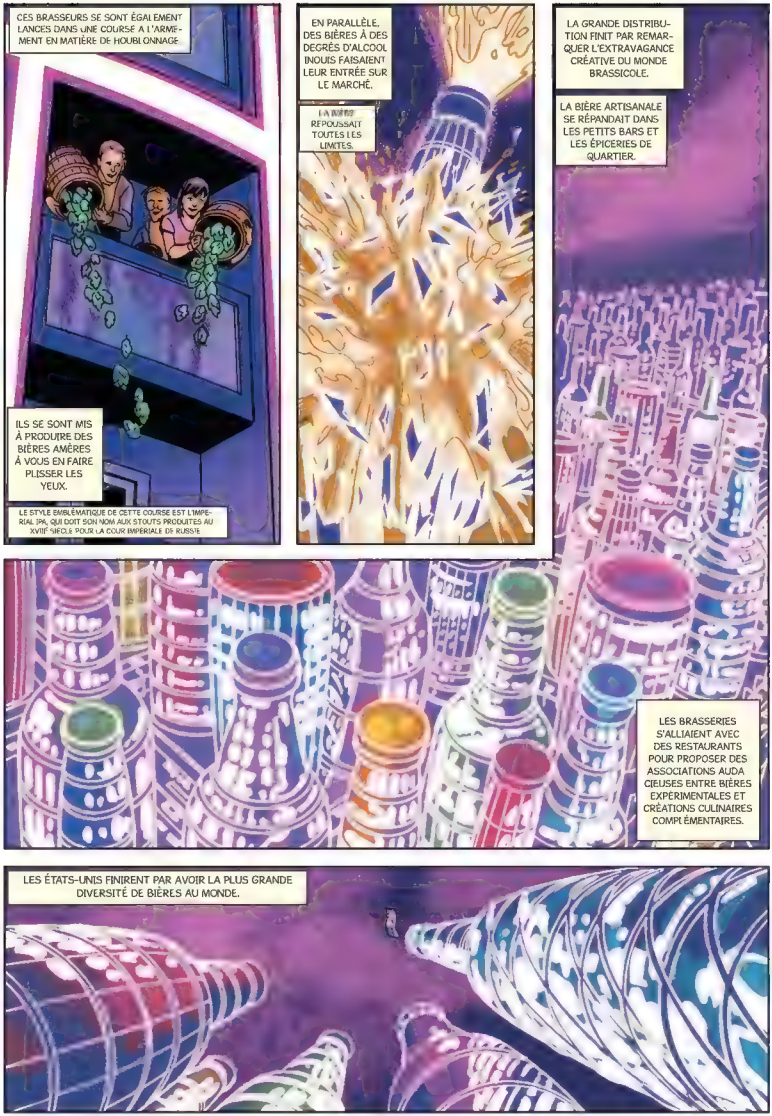
EN 1992, CELIS FONDA UNE NOUVELLE BRASSERIE POUR PRODUIRE SA BIÈRE BLANCHE. LE SUCCÈS FUT IMMÉDIAT. MALHEUREUSEMENT, IL S'AGRANDIT TROP VITE ET EN 2000, LA BRASSERIE FUT RACHETÉE, PUIS FERMÉE.

LA BLANCHE DE CELIS ENGENDRA BON NOMBRE D'IMITATIONS. LE STYLE DEVINT L'UN DES PLUS DÉCLINÉS SUR LA SCÈNE AMÉRICAINE DU BRASSAGE ARTISANAL. MÊME LE GÉANT INDUSTRIEL COORS S'Y ESSAYA, ET LEUR MARQUE BLUE MOON EST DÉSORMAIS DISPONIBLE À TRAVERS TOUS LES ÉTATS-UNIS.

MALHEUREUSEMENT, L'HOMME QUI A DONNÉ UN SECOND SOUFFLE À UN STYLE ANCESTRAL NOUS A QUITTÉS EN 2011, À L'ÂGE DE 86 ANS.

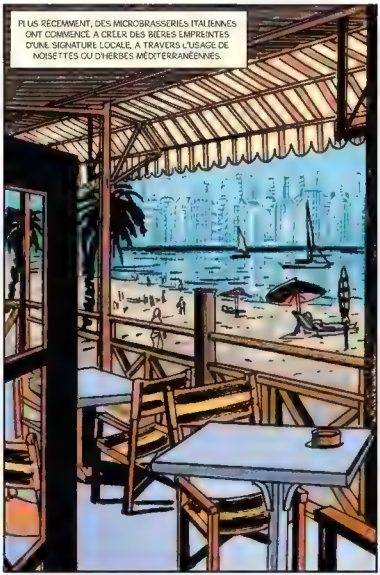
MAIS LA BIÈRE BLANCHE QUE PIERRE CELIS A RESSUSCITÉE CONTINUE PLUS QUE JAMAIS DE VIVRE.


UNE AUTHENTIQUE CULTURE DE LA BIÈRE A FAIT – OU REFAIT – SURFACE AUX ÉTATS-UNIS.
BIRDLAND
ET DANS LA TRADITION AMÉRICAINE DU JAZZ, LES BRASSEURS ARTISANAUX, AFFRANCHIS DES CONVENTIONS DU VIEUX MONDE...
SE SONT MIS À IMPROVISER ET À RÉINVENTER D'ANCIENS STYLES
ON A VU APPARAÎTRE DES IPA BRASSÉES AVEC DES MALTS SOMBRES, OU FERMENTÉES PAR DES LEVURES BELGES SAUVAGES AU GOÛT FRUITÉ.
DE MÊME QUE DES BIÈRES VIEILLIES EN FÛTS DE WHISKY, OU AGRÉMENTÉES D'INGRÉDIENTS EXOTIQUES... VOIRE LES DEUX EN MÊME TEMPS.
LES LEVURES SAUVAGES ET AUTRES MICRO-ORGANISMES – JUSQU'ALORS BANNIS DES ENVIRONNEMENTS STÉRILES DES CUVES DE FERMENTATION DONNAIENT DÉSORMAIS UN ASPECT "FUNKY".


CES BRASSEURS SE SONT ÉGALEMENT LANCÉS DANS UNE COURSE À L'ARMEMENT EN MATIÈRE DE HOUBLONNAGE.
ILS SE SONT MIS À PRODUIRE DES BIÈRES AMÈRES À VOUS EN FAIRE PLISSER LES YEUX.
LE STYLE EMBLÉMATIQUE DE CETTE COURSE EST L'IMPERIAL IPA, QUI DOIT SON NOM AUX STOUTS PRODUITS AU XVIIIe SIÈCLE POUR LA COUR IMPÉRIALE DE RUSSIE.
EN PARALLÈLE, DES BIÈRES À DES DEGRÉS D'ALCOOL INOUÏS FAISAIENT LEUR ENTRÉE SUR LE MARCHÉ.
LA BIÈRE REPOUSSAIT TOUTES LES LIMITES.
LA GRANDE DISTRIBUTION FINIT PAR REMARQUER L'EXTRAVAGANCE CRÉATIVE DU MONDE BRASSICOLE.
LA BIÈRE ARTISANALE SE RÉPANDAIT DANS LES PETITS BARS ET LES ÉPICERIES DE QUARTIER.
LES BRASSERIES S'ALLIAIENT AVEC DES RESTAURANTS POUR PROPOSER DES ASSOCIATIONS AUDACIEUSES ENTRE BIÈRES EXPÉRIMENTALES ET CRÉATIONS CULINAIRES COMPLÉMENTAIRES.
LES ÉTATS-UNIS FINIRENT PAR AVOIR LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE BIÈRES AU MONDE.

EN RETOUR, L'ESPRIT D'INNOVATION INTRÉPIDE DES BRASSEURS AMÉRICAINS FIT DES VAGUES AUX QUATRE COINS DU MONDE.

LES ALES AMÉRICAINES ONT COMMENCÉ À APPARAÎTRE DANS DES PUBS DUBLINOIS.


PLUS RÉCEMMENT, DES MICROBRASSERIES ITALIENNES ONT COMMENCÉ À CRÉER DES BIÈRES EMPREINTES D'UNE SIGNATURE LOCALE, À TRAVERS L'USAGE DE NOISETTES OU D'HERBES MÉDITERRANÉENNES.

DES BRASSERIES BELGES VIEILLES DE PLUSIEURS SIÈCLES PRODUISENT DES IPA PIQUANTES AVEC DU HOUBLON AMÉRICAIN IMPORTÉ.

DES BRASSERIES ARTISANALES APPARAISSENT PARTOUT, DE LA CHINE À L'AFRIQUE DU SUD, DE LA PALESTINE AUX PALAOS EN PASSANT PAR LE PÉROU.

NOUS VIVONS DÉSORMAIS DANS UN MONDE OÙ LA BIÈRE ARTISANALE EST MAINSTREAM.

EN 2015, ON COMPTAIT PLUS DE 3 200 BRASSERIES AUX ÉTATS-UNIS.

ET 2 000 DE PLUS SONT D'ORES ET DÉJÀ PRÉVUES !

L'AMPLITUDE ET LA VITESSE DU CHANGEMENT SONT AHURISSANTES LORSQUE L'ON REPENSE AU TRISTE RECORD DES 44 BRASSERIES EN 1979

LE SUCCÈS DU BRASSAGE ARTISANAL, COMBINÉ AUX MOUVEMENTS LOCAVORE ET SLOW FOOD, DONNE NAISSANCE À DE NOUVELLES ACTIVITÉS, COMME DU MICROMALTAGE BIO. DES PETITES FERMES À HOUBLON FLEURISSENT À TRAVERS LES ÉTATS-UNIS POUR ALIMENTER LA MASSE CROISSANTE DE PETITES BRASSERIES AVEC DES PRODUITS LOCAUX. LA PLUPART DU TEMPS POUR DES ALES AU HOUBLON NON TOURAILLÉ.

RÉVOLUTION
LE MOT RÉVOLUTION NE SIGNIFIE PAS L'APPARENCE SOUDAINE DE QUELQUE CHOSE DE NEUF SANS PRÉCÉDENT. IL INDIQUE PLUTÔT L'IDÉE D'UN RETOUR, COMME CELUI DE NOTRE PLANÈTE LORSQU'ELLE COMPLÈTE SON ORBITE AUTOUR DU SOLEIL.
aux quatre coins du monde
OUEST
NORD
SUD
EST
La révolution est un retour aux sources de ce qui est ancien, pur et fondamental. C'est un voyage pour retrouver et restaurer des principes premiers.
IL S'AGIT DE RÉTABLIR CE QUI DEVAIT ÊTRE COMME À L'ORIGINE.
L'ÉTAT ACTUEL DU MONDE BRASSICOLE INCARNE À MERVEILLE CETTE DÉFINITION DU MOT « RÉVOLUTION ».
LE MONDE D'AUJOURD'HUI PRODUIT ET BOIT
PLUS DE BIÈRE
QUE JAMAIS. L'IMMENSE MAJORITÉ EST CERTES FABRIQUÉE À GRANDE ÉCHELLE ET S'APPUIE SUR DES RECETTES ÉTABLIES DEPUIS LONGTEMPS ET SÛRES DE PLAIRE AU PLUS GRAND NOMBRE.
MAIS LA RÉVOLUTION DE LA BIÈRE EST BIEN UN RETOUR AUX PRINCIPES D'ORIGINE PUISQUE LA BOISSON EST À NOUVEAU PRODUITE EN MASSE PAR DES ARTISANS ET PAS SEULEMENT DES INDUSTRIELS.
LE BRASSAGE ARTISANAL ET AMATEUR REDONNE SES LETTRES DE NOBLESSE À LA BIÈRE ET LA RAMÈNE À SON ÉTAT ORIGINEL : UNE VARIÉTÉ DE PETITES CUVÉES, DE CRÉATIONS MANUELLES ISSUES DE MARMITES ET DE FOYERS.

NOUS EN REVENONS AINSI AUX TRADITIONS CENTENAIRES, LORSQUE LES GENS SAVOURAIENT LA PRODUCTION DE LA BRASSERIE DE LA VILLE, DE LA MAISON DE CAMPAGNE, DU MONASTÈRE SILENCIEUX SUR LA CRÊTE SURPLOMBANT LES CHAMPS, DE LA VEUVE QUI S'AFFAIRAIT DANS SA BICOQUE EN TORCHIS AU BOUT DE LA ROUTE, OU DES SERVANTES DE LA GRANDE PRÊTRESSE.

EN TANT QU'EXPRESSION DU TERROIR (N'AYONS PAS PEUR DES MOTS) QUI L'A VU NAÎTRE, LA BIÈRE PEUT CONTRIBUER À LA CONSTRUCTION DE NOS IDENTITÉS.

CHACUN PEUT REVENDIQUER UNE IDENTITÉ SPÉCIFIQUE. OU BIEN, COMME LES AFICIONADOS DE LA BIÈRE, CONNUS POUR VOYAGER ET TESTER AVEC JOIE LES SPÉCIALITÉS DES CONTRÉES TRAVERSÉES, NOUS POUVONS EMBRASSER / FAIRE NÔTRE [AU CHOIX] UNE MULTITUDES D'IDENTITÉS.

Comme les Habits
et les Costumes
DE NOUVELLES BIÈRES NOUS PERMETTENT D'IMAGINER CE QUE NOUS AURIONS PU ÊTRE OU CE QUE NOUS POURRIONS DEVENIR.
NOS ANCÊTRES
AMATEURS DE BIÈRE
N'ONT JAMAIS ENTRETENU UNE DÉFINITION STRICTE ET RIGIDE DE CE QU'ÉTAIT LA BIÈRE. LEUR BOISSON POUVAIT CONTENIR OU NON DU HOUBLON, ÊTRE SUCRÉE PAR DES FRUITS SAUVAGES OU BIEN RENDUE AMÈRE PAR TOUTES SORTES DE PLANTES.
ELLE POUVAIT ÊTRE PLATE OU BIEN GAZEUSE. ET QUE CE SOIT À TRAVERS LE PAIN OU BIEN UNIQUEMENT DES CÉRÉALES MALTÉES, ELLE POUVAIT ÊTRE ISSUE DE N'IMPORTE QUEL MÉLANGE DE CÉRÉALES, CULTIVÉES OU SAUVAGES (DONT CERTAINES D'ENTRE ELLES ONT PROBABLEMENT DISPARU).
LA RÉVOLUTION MODERNE DE LA BIÈRE NOUS RAMÈNE À NOUVEAU À CETTE DÉFINITION ANTIQUE, LARGE ET SURTOUT FLOUE DU CONCEPT DE BIÈRE.

LES RÉSEAUX SOCIAUX

et INTERNET en général

ONT PERMIS UNE EXPLOSION DES SAVOIRS EN MATIÈRE DE BRASSAGE ET DE DÉGUSTATION. ET POUR SE DISTINGUER DE LA CONCURRENCE TOUJOURS PLUS ACHARNÉE, CERTAINS BRASSEURS MANGENT À TOUS LES RÂTELIERS. UN NOMBRE CROISSANT D'ENTRE EUX MALMÈNE LES LIMITES TRADITIONNELLES DE LA BIÈRE DANS LE SIMPLE BUT D'EXPÉRIMENTER. D'AUTRES ESSAIENT JUSTE DE SURFER SUR LES POSSIBILITÉS OFFERTES PAR LA PUBLICITÉ NUMÉRIQUE. MAIS AUSSI AUDACIEUX ET BIZARRES QUE LES PRODUITS DE CES PROFESSIONNELS OU DE CES AMATEURS PUISSENT ÊTRE, ILS N'EN DEMEURENT PAS MOINS TECHNIQUEMENT DES BIÈRES.

AINSI, DANS LES AFFRES DE LA

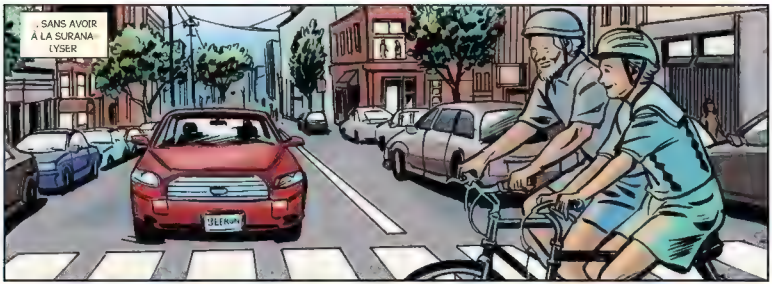
Révolution

La bière est revenue de la formule classique orge-eau-houblon-levure pour retourner à son essence la plus pure : une boisson alcoolisée faite à partir de céréales fermentées.

Elle est devenue en pratique une toile vierge pour grands maîtres et artistes du dimanche.

NOUS AVONS VÉRITABLEMENT DE LA
CHANCE
DE POUVOIR BOIRE DE LA BIÈRE AU MEILLEUR MOMENT DANS TOUTE L'HISTOIRE DE L'HUMANITÉ !
LA BIÈRE A SURVÉCU AUX TÉNÈBRES DU MOYEN ÂGE, À LA PESTE NOIRE, AUX GUERRES MONDIALES ET À LA PROHIBITION... AINSI QU'AUX INNOMBRABLES ET INSOUPÇONNABLES PÉRILS DES DÉBUTS DE L'HUMANITÉ.
ET PEUT-ÊTRE, PEUT-ETRE BIEN QUE LA RÉCIPROQUE EST VRAIE : QUE L'HUMANITÉ AURAIT SURVÉCU AUX FLÈCHES ET AUX LANCES...
Grâce à la Bière !
Pour l'instant
nous sommes relativement
EN PAIX ET
PROSPÈRES
NOUS PROFITONS D'UN LARGE ENSEMBLE DE SAVOIR-FAIRE TECHNOLOGIQUES ET INDIVIDUELS, QUI A PERMIS À UN GRAND NOMBRE DE REJOINDRE LE RANG DES BRASSEURS. LE COMMERCE ET LE PROGRÈS (ET LES PROFITS) ONT MIS LES BIÈRES DU MONDE ENTIER À NOTRE PORTE.
ALLONS À LEUR RENCONTRE.

NOUS POUVONS ET DEVONS APPRÉCIER LA BIÈRE LIBREMENT


...SANS AVOIR À LA SURANALYSER

IL N'EMPÊCHE QUE LA BIÈRE A UNE LONGUE HISTOIRE, COMPLEXE ET HAUTE EN COULEUR...
SI NOUS ACCEPTONS DE GARDER CETTE HISTOIRE EN TÊTE...

... NOUS POUVONS TRANSCENDER LA SIMPLE DÉGUSTATION OU SÉLECTION EN UN MOMENT PLUS INTENSE

... UN INSTANT DE FIERTÉ, CHARGÉ DE SENS.

EN BUVANT UNE BIÈRE

N'IMPORTE QUELLE BIÈRE...

... VOUS NE VOUS CONTENTEZ PAS D'UNE SIMPLE SENSATION GUSTATIVE OU PHYSIQUE

VOUS VOUS PLONGEZ ÉGALEMENT DANS LES REMOUS ANTIQUES ET PERPÉTUELS DE FORCES AGRICOLES, CLIMATOLOGIQUES .

... SOCIALES ET RELIGIEUSES...

... ÉCONOMIQUES ET GÉOGRAPHIQUES.

SCIENTIFIQUES ET IDÉOLOGIQUES.

DES PLUS LÉGÈRES VAGUELETTES AUX TSUNAMIS LES PLUS PUISSANTS .
MEC, JE VAIS CARRÉMENT LA POSTER SUR MON COMPTE UNTAPPD !

.. LES OCÉANS DE L'HISTOIRE SE RETROUVENT DANS CHAQUE GORGÉE DE BIÈRE.

Fin

Remerciements

Les auteurs souhaitent remercier les personnes suivantes pour leur aide inestimable et leur soutien durant la réalisation de ce livre. Pour la partie graphique : Erica Henderson pour la maquette et les dessins additionnels, Lucy Bellwood et Matthew Bogart pour les couleurs, avec l'aide de Jon Siruno, Ruby McConnell et Dan McConnell, et Ashley Hoffman pour son aide sur la maquette.
Pour la documentation et l'inspiration : Byron Burch, Natalie et Vinnie Cilurzo ; Renée DeLuca, Ray Dobens, Fred Eckhardt, Teri Fahrendorff, Paddy Gunningham et sa fille, Sam Hopkins, et feu le formidable Michael Jackson, Lynne Hennessey, Richard Hennessey, Steve Kleiman, Jim Koch, Mike Marques de Mike Marques Photography, Charlie Matzen, Fritz Maytag, Ann McConnell, le Dr Patrick McGovern, Charlie Papazian, Alan Pugh, Jay Savage, Mal Sharpe, William Farley, Charlie Storey, Ian Thomas.
Pour les brasseries et la partie brassicole : Anchor Brewing Co., Avery Brewing Co., toute l'équipe de Back East Brewing, Boston Beer Company, BrewDog, Dogfish Head Craft Brewery, toute l'équipe – passée et présente – de Harpoon Brewery, New Albion Brewing Co., Russian River Brewing Co., le Beer Judge Certification Program pour leur définition précise des styles décrits tout au long de cet ouvrage.
Pour la partie recherches : la bibliothèque universitaire de Case Western Reserve, la bibliothèque universitaire de l'Occidental College, la bibliothèque de l'Université d'Akron, la bibliothèque universitaire du Fuller Theological Seminary, la bibliothèque publique de Los Angeles, la bibliothèque publique de San Francisco et la bibliothèque du Congrès.
Nous nous devons également de remercier chaleureusement notre agent littéraire Jason Yarn et l'équipe talentueuse et appliquée de Ten Speed Press, notamment notre éditeur Patrick Barb, Chloe Rawlins et Melissa Moore (sans oublier les autres).

Et maintenant place aux messages personnels.
Mike : Je souhaite remercier mon amour, Kristina Kozak, ma mère, Anne, et le reste de ma formidable famille pour leur soutien et leurs encouragements. Je souhaite également adresser un grand merci aux brasseurs et aux auteurs spécialisés qui ont généreusement partagé leurs connaissances ainsi que Jonathan Hennessey pour avoir fait naître ce projet. Je dédie mon travail à mon père, Bernard Donnelly Smith, qui a toujours été fier de "son fils brasseur".
Aaron : à ma grand-mère, Virginia Lee Pitts (1926-2014), pour son amour et son soutien.
Jonathan : à mon épouse adorée, Annie. Elle n'a peut-être pas beaucoup d'affection pour la bière et la BD, mais de l'amour, elle en a à revendre. À tous les historiens, passés et présents, qu'on oublie trop souvent et dont le travail a permis d'éclairer notre chemin, et à Aaron, qui a su illustrer chaque page de cette lumière. Merci à Mike Smith, car l'idée de ce livre est née de son infaillible bonne humeur, de son art de l'anecdote et de son goût pour le travail bien fait.

Lettrage et maquette : Studio Clair Obscur
Couverture : Elodie Marty

Copyright © 2015 by Jonathan Hennessey and Michael Smith
Illustrations copyright © 2015 by Aaron McConnell

© Jungle, pour l'édition française

Jungle est une maison d'édition du groupe Steinkis.

ISBN : 978-2-822-21524-4

Première édition : septembre 2016

Imprimé en Espagne par Edelvives.
Dépôt légal : septembre 2016

En soirée,
à la terrasse d'un café
ou pendant le repas, la bière est
consommée dans tous les pays du monde.
Mais que savons-nous vraiment
de ce célèbre breuvage ?

De la brasserie artisanale à l'explosion
de la production actuelle, découvrez
la grande histoire des bières qui ont
traversé les époques.

Une bande dessinée inédite et
abondamment illustrée sur l'histoire
d'une des boissons les plus
populaires au monde.

www.editions-jungle.com

N001 - 15 €
ISBN 978-2-822-21524-4

9 782822 215244